

Sanni Muinonen, Emma Pynnönen

R649SN

JÄLKIRUOKIA RAVINTOLA TALLIN LOUNAALLE

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Toukokuu 2012




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä 28.5.2012
Tekijä(t) Sanni Muinonen, Emma Pynnönen		Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko.
Nimeke Jälkiruokia Ravintola Tallin lounaalle		
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyömme oli tuotekehitysprosessi, jonka tarkoituksena oli suunnitella ja kehittää uusia jälkiruokia Ravintola Tallin huhtikuussa 2012 käyttöön otettavalle lounaslistalle. Tuotekehitystehtävämme rajoittivat annetut keskimääräiset kustannukset, joiden tuli olla 20 senttiä annosta kohden. Näihin kustannuksiin tuli sisällyttää raaka-aine-, henkilöstö- ja sähkökustannukset.</p> <p>Opinnäytetyömme toimeksiantaja oli Ravintola Talli, joka on myös Mikkelin Ammattikorkeakoulun opetusravintola. Ravintola Talli on ensimmäinen Joutsen-merkitty opetusravintola ja kuuluu Portaat Luomuun- ohjelmaan.</p> <p>Tavoitteenamme oli kehittää jälkiruokia, jotka sopivat Tallin lounastarjontaan ja joiden valmistuksessa noudatetaan ravintolan toimintaperiaatteita. Ravintola Tallille tärkeitä arvoja ovat suomalaiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet, ympäristöystävällisyys sekä luomutuotteet.</p> <p>Toteutimme tammi- helmikuussa 2012 asiakaskyselyn, jossa asiakkailta kysyttiin mielipiteitä sen hetkisistä jälkiruoista ja toiveita uusista jälkiruoista. Hyödynsimme asiakkaiden mielipiteitä suunnitellessamme uusia jälkiruokia ja erityisesti pohtiessamme käytettäviä raaka-aineita.</p> <p>Suunnittelimme uusia jälkiruokaohjeita 30 kappaletta. Ohjeet laadimme Aromi- ohjelmalla, jolloin pystyimme samalla laskemaan myös jälkiruokien raaka-ainekustannukset. Nämä ohjeet kokeilimme Ravintola Tallin opetuskeittiössä. Kokeilut ajoituivat tammi- maaliskuuhun 2012. Kokeilujen jälkeen keskustelimme ravintolapäällikkö Merja Höltän ja ravintolakokki Heidi Kontion kanssa lopullisista lounaalle tulevista jälkiruoista. Lopulliset viisitoista jälkiruokaa valittiin kustannusten ja muiden ulkoisten ominaisuuksien, kuten maku, rakenne ja ulkonäkö, perusteella. Valitut jälkiruokaohjeet vakioitiin ja siirrettiin Aromi- tuotannonohjausjärjestelmään.</p>		
Asiasanat (avainsanat) Jälkiruoka, tuotekehitys, ruokalistasuunnittelu, kustannuslaskenta, vakiointi		
Sivumäärä 31+ liitteet 40 sivua	Kieli Suomi	URN
Huomautus (huomautukset liitteistä)		
Ohjaavan opettajan nimi Eeva Koljonen		Opinnäytetyön toimeksiantaja Mikkelin Ammattikorkeakoulu, Ravintola Talli

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis May 28, 2012	
Author(s) Sanni Muinonen, Emma Pynnönen		Degreeprogramme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Desserts for Restaurant Talli's lunch			
Abstract <p>The assigner of our thesis was Restaurant Talli which is the educational restaurant at Mikkeli University of Applied Sciences. Restaurant Talli is the first educational restaurant which has been granted the Swan- label. The Swan – label is the official Nordic ecolabel introduced by the Nordic Council of Ministers (Ympäristömerkki.).</p> <p>Restaurant Talli is taking part in an organic- training program. The program is a voluntary program aimed at helping professional kitchens increase their use of organic products as part of sustainable development. (PortaatLuomuun)</p> <p>Our thesis was a product development process and our goal was to plan and implement new desserts for Talli's new lunch menu which was brought into use in April 2012. The restaurant manager MerjaHölttä gave us the cost limit where the average costs had to be less than 20 cent per portion. The cost limit had to include the costs of the raw materials, labor and utilities.</p> <p>First we carried out a customer survey where we inquired about the opinions of the desserts at Talli. The survey was conducted from January 2012 until March 2012.</p> <p>We created 30 recipes with Aromi-program once we calculated the cost of the raw materials. These recipes were tested in Talli's teaching kitchen. After testing we had a meeting with the restaurant manager MerjaHölttä and cook Heidi Kontio about new desserts. The final 15 desserts were chosen on the basis of costs, taste, looks and structure. The new recipes were standardized and saved on the Aromi- program</p>			
Subjectheadings, (keywords) Dessert, product development process, menu planning, cost accounting, standardization			
Pages 31 pgs. + 40 app.	Language Finnish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Eeva Koljonen		Bachelor's thesis assigned by Mikkeli University of Applied Sciences, Restaurant Talli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE	2
2.1	Työn toimeksiantaja.....	3
3	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	3
3.1	Tekemisen ja kirjoittamisen vuorovaikutus.....	4
3.2	Aiheen valinta.....	4
3.3	Aiheen rajaaminen	6
4	RUOKALISTASUUNNITTELU	7
4.1	Vakiointi	8
4.1.1	Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä.....	9
4.2	Annoskortti	10
5	UUDEN RESEPTIIKAN KEHITTÄMINEN.....	10
5.1	Asiakastyytyväisyys	11
5.2	Asiakaskyselyn analysointi.....	11
5.3	Tuotekehitys	13
5.4	Jälkiruokien tuotekehitysprosessi	15
5.4.1	Leivonnaiset.....	17
5.4.2	Puurot.....	19
5.4.3	Kiisselit	21
5.4.4	Muut jälkiruoat.....	22
5.5	Jälkiruokien sijoittaminen lounaslistaan.....	23
6	JÄLKIRUOKIEN KUSTANNUKSET	24
6.1	Työ- ja henkilöstökustannukset	24
6.2	Raaka-ainekustannukset	25
6.3	Sähkökustannukset	26
7	YHTEENVETO	28
8	POHDINTAA	30
	LÄHTEET	32

LIITTEET

1. Englantilainen hedelmäkakku

2. Englantilainen hedelmäkakku annoskortti
3. Aprikoosikiisseli
4. Aprikoosikiisseli annoskortti
5. Kookospala
6. Kookospala annoskortti
7. Luomu- jogurttismoothie
8. Luomu- jogurttismoothie annoskortti
9. Mansikkariisi
10. Mansikkariisi annoskortti
11. Marjapiirakka
12. Marjapiirakka annoskortti
13. Marjasalaatti
14. Marjasalaatti annoskortti
15. Mustaherukkapuuro
16. Mustaherukkapuuro annoskortti
17. Punaherukkavaahto
18. Punaherukkavaahto annoskortti
19. Puolukkamuffini
20. Puolukkamuffini annoskortti
21. Raparperikiisseli
22. Raparperikiisseli annoskortti
23. Raparperimuffini
24. Raparperimuffini annoskortti
25. Rukiinen suklaakääretorttu
26. Rukiinen suklaakääretorttu annoskortti
27. Tallin kiisseli
28. Tallin kiisseli annoskortti
29. Toscapalat
30. Toscapalat annoskortti
31. Kyselylomake
32. Tallin kiertävä ruokalista
33. Henkilöstökustannukset
34. Sähkökustannukset
35. Kokonaiskustannukse

1 JOHDANTO

Opinnäytetyömme aihe oli suunnitella ja toteuttaa Ravintola Tallin uudelle, huhtikuussa 2012 käyttöönotettavalle lounasruokalistalle uusia jälkiruokia. Varsinaisen suunnittelutyön lisäksi työhön kuuluivat kustannuslaskelmat raaka- aineiden, henkilöstökulujen ja sähkönkulutuksen osalta, koska vanhoissa jälkiruoissa ei ole huomioitu kaikkia kustannuksia.

Löysimme Studentin aihepankista mielenkiintoisen aiheen ja päätimme kysyä lisätietoja Ravintola Tallista. Olemme molemmat innokkaita leipojia ja halusimme tehdä opinnäytetyönämme jotain toiminnallista. Monesta aiheemme saattaa kuulostaa kovin helpolta ja yksinkertaiselta, mutta todellisia haasteita työhön kuitenkin asetti ravintolapäällikön asettama kahdenkymmenen sentin kustannusraja jälkiruoka-annosta kohden.

Ravintola Tallin jälkiruokien kehittäminen on tärkeää, koska osa olemassa olevista ohjeista on Aromi-ohjelmistossa virheellisiä, ohjeita on hyvin niukasti, vaihtelevuus on vähäistä ja tarjoilutavat sekä annoskoot ovat jäljessä aikaansa. Tästä johtuen jälkiruokien kierto ruokalistalla on lyhyt ja raaka-aineiden vaihtelevuus heikko, jolloin on hankala tarjota asiakkaille uusia ja vaihtelevia elämyksiä.

Tässä raportissa kerrotaan jälkiruokien tuotekehitysprosessista aloittaen työn tavoitteista ja toimeksiantajasta luvussa kaksi. Kolmannessa luvussa kerrotaan yleisesti toiminnallisesta opinnäytetyöstä sekä aiheen valinnasta ja rajaamisesta. Neljännessä luvussa käydään läpi ruokalistasuunniteluun vaikuttavia tekijöitä. Viidennessä luvussa käsitellään asiakastyytyväisyyttä teorian sekä oman asiakaskyselymme pohjalta. Luvussa kerrotaan myös jälkiruokien tuotekehityksestä sekä uuden reseptiikan kehittämisestä. Samassa luvussa myös esitellään työn tulokset eli uudet jälkiruoat sekä kuinka ne sijoitettiin uuteen kiertävään lounaslistaan. Kuudennessa luvussa aiheena ovat kustannukset ja niiden muodostuminen. Käsittelemme työ- ja henkilöstökustannukset, raaka-ainekustannukset ja sähkökustannukset omissa luvuissaan.

Yhteenveto- kappale tiivistää tuotekehitysprosessin etenemisen ja viimeisessä luvussa pohdimme työtä ja sen tuloksia oman oppimisemme kannalta.

2 TYÖN TAVOITE

Ruokapalveluorganisaation kilpailukyvyyn ja tuloksellisen toiminnan ylläpitäminen vaatii henkilökunnalta jatkuvaa toimintojen kehittämistä. Reseptiikka on tärkeä kehittämisen kohde ja nykyaikana tietotekniikan hyväksikäyttö antaa rajattomat mahdollisuudet reseptien kehittämisessä. Reseptiikan työstäminen, ajan tasalle saattaminen ja uudistaminen antavat mahdollisuuden muunteluun asiakkaiden tarpeiden mukaan. (Matinmikko 1999, 32.)

Opinnäytetyömme tavoite oli tuotekehittelyn avulla suunnitella ja toteuttaa uusia jälkiruokia Ravintola Tallin uudelle, huhtikuussa 2012 käyttöönotetulle lounasruokalistalle. Tavoitteena oli kehittää jo olemassa olleita jälkiruokia, mutta myös pyrkiä tarjoamaan uusia elämyksiä erityisesti uusien raaka- aineiden avulla. Uudet jälkiruoat suunniteltiin ja toteutettiin tuotekehitysprosessina, joka alkoi marraskuussa 2011 uusien, mahdollisten jälkiruokien ideoinnilla ja päättyi huhtikuussa 2012 valmiiden, käyttöön tulleiden jälkiruokaohjeiden kirjaamisella AROMI- tuotannonohjausjärjestelmään.

Ravintolapäällikkö Merja Hölttä (2011) piti Tallin jälkiruokien kehittämistä välttämättömänä, koska edellisestä päivityksestä on aikaa. Ravintola Tallin lounaaseen kuuluu jälkiruoka, mutta se ei ole hänen mukaansa olennainen osa kokonaisuutta. Tarkoituksena on vain tarjota pieni makea tuote aterian päätteeksi. Hänen mielestään tarjoilutapoja tuli kehittää niin, että suunnitellut annoskoot pienenisivät ja annoskoot vakiintuivat.

Tavoitteenamme oli saada aikaan toimivaa, maukasta, edullista ja monipuolista reseptiikkaa. Pyrimme kehittämään mahdollisimman tarkat ja selkeät ohjeet, jotta ne olisivat seuraaville käyttäjille mahdollisimman helppoja seurata ja noudattaa. Edullisesta hinnasta huolimatta kiinnitimme huomiota makuun ja ulkonäköön. Hintarajoituksesta huolimatta halusimme, että Ravintola Talli tarjoaa ehyitä kokonaisuuksia, joissa jälkiruoka on oma elämyksensä.

2.1 Työn toimeksiantaja

Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun yhteydessä toimiva opetusravintola, joka avasi ovensa 2004. Nimensä mukaisesti ravintola on perustettu vanhaan hevostalliin ja on miljööltään tunnelmallinen ja nykyarkkitehtuurinen. Ravintolan palveluihin kuuluvat lounas-, kokous- ala carte- ja tilauspalvelut. Ravintola Talli sai joutsenmerkin ensimmäisenä suomalaisena opetusravintolana syksyllä 2008. Tallin ravintolapäällikkönä toimii Merja Hölttä ja keittiömestarina Jukka-Pekka Riipinen. (Ravintola Talli.)

Ravintola Talli kuuluu vapaaehtoiseen Portaat Luomuun- ohjelmaan. Ohjelman tarkoituksena on lisätä ammattikeittiöiden luomutuotteiden käyttöä. Talli on ohjelmassa portaalla 3, joka edellyttää vähintään neljää jokapäiväisessä käytössä olevaa luomutuotetta. Ravintola Tallin määrittämät luomutuotteet ovat vehnä jauhot, kaurahiutaleet, ruis jauho, Luomu maustamaton jogurtti, mustapippuri ja timjami, peruna sekä hunaja. (Portaat Luomuun.)

Ravintola Talli sai syksyllä 2008 Pohjoismaiden ympäristömerkin eli Joutsenmerkin. Ravintola Talli on ensimmäinen joutsenmerkitty opetusravintola Suomessa ja ensimmäinen joutsenmerkitty ravintola Etelä- Savossa. Joutsenmerkin päätavoitteena on kestävän kehityksen edistäminen ja koko toiminnalla pyritään ympäristöystävällisyyteen. (Ravintola Talli.)

3 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehto ammattikorkeakoulun tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee ammatillisessa kentässä käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä. Alasta riippuen se voi olla käytäntöön suunnattu ohje, ohjeistus tai opastus, kuten perehdyttämisopas, ympäristöohjelma ja turvallisuusohjeistus. Toteutustapana voi olla kohderyhmästä riippuen kirja, kansio, vihko, cd-levy portfolio tai esimerkiksi johonkin tilaan järjestetty näyttely tai tapahtuma. Tärkeää on, että ammattikorkeakoulun

toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilkka& Airaksinen 2003, 9.)

Ammattikorkeakoulussa annetun koulutuksen tavoitteena on, että opiskelija valmistuttuaan toimii alansa asiantuntijatehtävissä ja sekä tietää että taitaa siihen liittyvät kehittämisen ja tutkimuksen perusteet. Opinnäytetyön tulisi olla työelämälähtöinen, käytännönläheinen, tutkimuksellisella asenteella toteutettu ja riittävällä tasolla alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava. Koulutuksen tavoitteena on ohjata ammatillisuuden ja ammatillisten teorioiden yhdistämiseen sekä tutkimukselliseen asenteeseen työskentelyssä. (Vilkka& Airaksinen 2003, 10.)

3.1 Tekemisen ja kirjoittamisen vuorovaikutus

Toiminnallisessa opinnäytetyössä kielellistetään vähitellen työprosessi opinnäytetyöraportiksi. Toiminnallisten töiden raportoinnin on täytettävä tutkimusviestinnän vaatimukset. Toiminnallisen opinnäytetyön raportti on teksti, josta selviää, mitä, miksi ja miten on tehty, millainen työprosessi on ollut sekä millaisiin tuloksiin ja johtopäätöksiin on päädytty. (Vilkka& Airaksinen 2003, 65.)

Toiminnallinen opinnäytetyö näkyy omassa työssämme tuotekehitystyön ja raportin rinnakkain kulkemisena. Työstimme raporttia samaan aikaan tuotekehitysvaiheen kanssa. Näin pystyimme kirjoittamaan käytännön toteutuksesta sen ollessa ajankohdainen.

3.2 Aiheen valinta

Hyvän aiheen voi löytää, saada, keksiä tai synnyttää monella tavalla. Ideoiden löytämistä ja kehittelyä voi myös harjoitella. Ei ole olemassa kuitenkaan sääntöjä, joita mekaanisesti soveltamalla voisi löytää hyvän tutkimusaiheen. Tutkimuksen tulisi lähteä aina liikkeelle jostakin kiinnostusta herättävästä ilmiöstä tai tehdystä havainnosta. (Hirsjärvi ym. 1997, 64- 65.)

Aiheen valinta on monen kokeneenkin kirjoittajan mielestä tärkeimpiä ja samalla haasteellisimpia tehtäviä. Sen vuoksi siihen kannattaa varata riittävästi aikaa ja sitä

tulee pohtia huolellisesti, sillä hyvä tutkimusaihe on hyvän tutkimuksen alku. (Hirsjärvi ym. 1997, 60.)

Tutkimuksen lopullinen aihe syntyy monien neuvottelu- ja harkintavaiheiden jälkeen. Ensimmäinen mieleen tullut aihe ei useinkaan ole heti ”valmis” tutkittavaksi. Vaikka metodioppaissa ja kvalitatiivisissa tutkimuksissa joskus todetaan, että aihetta ei voitu tarkasti määritellä hankkeen alussa ja aihe muuttui tai muotoutui koko ajan tutkimuksen edetessä, on jostakin ideasta tai aihepiiristä kuitenkin aina aloitettava. (Hirsjärvi ym. 1997, 60.)

Kun aihe on löytynyt, sitä on useimmiten rajattava. On tarkennettava ajatus siitä, mitä haluaa tietää tai mitä haluaa osoittaa keräämällään aineistolla. Aineiston kerääminen onkin järkevää aloittaa vasta tällaisen pohdinnan jälkeen. On kuitenkin ongelmallista, kuinka tarkkarajainen ja täsmällinen aiheen tulisi olla. Tässä ovat osittain vastakkain kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen peruslähtökohdat. (Hirsjärvi ym. 1997, 75.)

Kvalitatiivinen tutkimus edellyttää melkoista joustavuutta ongelmanasettelussa. Tämä tutkimustapahan on useimmiten valittu lähtökohdaksi juuri sen vuoksi, että liikutaan jokseenkin kartoittamattomalla ja ennakoimattomalla alueella. Aihetta joudutaan kenties tarkentamaan tai jopa suuntaamaan uudelleen aineiston keruun yhteydessä. Joustavuus on yksi kvalitatiivisen tutkimuksen tunnusmerkeistä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkimusongelman tulisi silti olla niin rajattu ja selkeä, että ulkopuolinen lukija (mm. rahoittaja) ymmärtää hankkeen mielekkyyden ja tutkijan kyvykkyyden. (Hirsjärvi ym. 1997, 75- 76.)

Vilkan ja Airaksisen (2003, 16- 17) mukaan on suositeltavaa, että opinnäytetyölle löydetään toimeksiantaja. Toimeksi annetun opinnäytetyön ja –prosessin avulla voi näyttää osaamistaan laajemmin ja herättää työelämän kiinnostusta itseensä. Toimeksi annettu opinnäytetyö lisää vastuuntuntoa ja opettaa projektinhallintaan, johon kuuluu täsmällisen suunnitelman tekeminen, tietyt toimintaehdot ja –tavoitteet sekä aikataulutettu toiminta ja tiimityö. Työelämästä saatu opinnäytetyö tukee myös ammatillista kasvua ja sen avulla pääsee peilaamaan tietojaan ja taitojaan senhetkiseen työelämään ja sen tarpeisiin.

3.3 Aiheen rajaaminen

Aiheen valinta ja sen rajaaminen aloittavat koko opinnäytetyöprosessin. Usein aiheen löytäminen ei ole aivan helppoa ja sopivan aiheen löytyessäkin joudutaan aihetta vielä rajaamaan, jotta työstä tulee mittasuhteiltaan sopiva ja paikkansa pitävä. (Hirsjärvi ym. 1997, 60.)

Opinnäytteen aiheen valinnan jälkeen seuraa työn rajaamista. Aiheen rajaaminen on tylysti ilmaistuna, elämän ja kuoleman kysymys: jos unohtaa tehdä sen tai tekee huonosti, työ kaatuu nopeasti. Voi tietysti käydä niinkin, ettei se kaadu, mutta joutuu tekemään paljon ylimääräistä, turhaa työtä. (Hakala 2004, 62.)

Rajaamisen ongelmat ovat ajankohtaisimmillaan työn alkuvaiheessa. Tehtävänasettelussa kannattaa olla kohtuullisen kriittinen: pitää pyrkiä tarjoamaan opinnäytetyöllä ratkaisu yhteen, kahteen tai korkeintaan kolmeen selkeästi rajattuun kysymykseen tai kehittämistehtävään. (Hakala 2004, 64.)

Opinnäytetyössämme ei ollut varsinaista tutkimusongelmaa, vaan työmme keskittyi jälkiruokien tuotekehitykseen. Huomasimme, että jo pelkällä tuotekehityssuuntautumisella saimme työstämme todella laajan, joten emme kokeneet enää tarpeelliseksi tai edes mahdolliseksi tutkimuksen suorittamista.

Rajaaminen vaatii aina hankkeen tarkastelua monesta suunnasta. Toimeksiantotyössä on toimeksiantajalla itsellään tärkeä rooli työn rajaamisessa. Hänellä on tietoa ja tavoitteita, jotka toimivat rajaamisen luonnollisina lähtökohtina. Hankkeen ensisijainen lähtökohta eivät kuitenkaan koskaan ole toimeksiantajan toiveet, vaan se, että opintooppaaseen kirjatut, opinnäytteelle asetetut tavoitteet täyttyvät. Vasta tämän jälkeen huolehditaan siitä, että toimeksiantajan odotukset täyttyvät. Yleensä ongelmia ei tulekaan, ja useimmissa tapauksissa samalla tuloksella saavutetaan molemmat tavoitteet ja kaikki ovat tyytyväisiä. (Hakala 2004, 64.)

Opinnäytetyössämme aiheen rajaaminen oli välttämätöntä, jotta työ ei kasvaisi ja laajenisi suhteettomaksi toteutuksen aikana. Aiheemme rajaamista helpottavia tekijöitä löytyi lopulta useita ja lopullisesta rajatusta aiheesta tuli hyvin luonnollinen ja selkeä kokonaisuus.

Aiheen rajaamiseen liittyviä tekijöitä olivat ensisijaisesti uusille jälkiruokille asetetut keskimääräiset kustannukset, jotka saivat olla 0,20 € asiakasta kohden. Näihin kustannuksiin tuli sisällyttää raaka-aine-, sähkö- ja henkilöstökustannukset. Myös jälkiruokien käyttötarkoitus oli merkittävästi aiheetta rajaava tekijä. Kun jälkiruokia suunniteltiin lounaalle, oli selvää, ettei niissä voitu käyttää samoja ylellisiä raaka-aineita kuin à la carte- tarjoilussa. Reseptien määrä rajasi myös luonnollisesti aihettamme. Ravintola Talli ilmoitti tarvitsevansa vähintään 15 ja enintään 30 uutta jälkiruokaohjetta. Tämän rajauksen avulla pystyimme pitämään aiheemme sopivissa mittasuhteissa.

4 RUOKALISTASUUNNITTELU

Lammen ym. (2009, 22) mukaan ruokalista on ruokatuotannon toteutuksen suunnittelun ja samalla koko keittiön työn lähtökohta. Ruokalista- ja ateriasuunnittelu perustuu ammattikeittiön toiminta- ajatukseen, liikeidean ja asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. Suunnittelu on palapeliä, jossa on otettava huomioon monia tekijöitä.

Maunon ja Lipren (2008, 11) mukaan ammattikeittiön ruokaohjeita on syytä kehittää niin, että ruokalistalla oleva ohje ottaa huomioon mahdollisimman tarkasti keittiön käytännöt, asiakkaiden toiveiden mukaiset ruokalajivalinnat, laitteiden oikean käytön, raaka-aineiden käsittelyn ja keittiöhenkilökunnan osaamisen. Ohje voidaan kehittää niin tarkaksi, että se ohjaa työntekijää koko ruoanvalmistuksen ajan.

Saimme ravintolapäällikkö Merja Höltältä uuden kuuden viikon kiertävän ruokalistan, johon tulevat jälkiruoat oli tarkoitus sijoittaa. Jälkiruokia suunnitellessamme huomioimme erityisesti Ravintola Tallin toiminta- ajatuksen, jossa se Joutsen- merkittynä ravintolana käyttää aina mahdollisuuksien mukaan kotimaisia raaka-aineita. Myös ravintolan mukanaolo Portaat Luomuun- ohjelmassa antoi mahdollisuuden luomutuotteiden käyttöön. Pyrimme myös hyödyntämään asiakaskyselyssä saamiemme vastauksia ja täyttämään asiakkaiden toiveita uusien jälkiruokien suhteen.

Ruokalistasuunnittelussa oli tärkeää huomioida keittiön ja henkilökunnan resurssit. Jälkiruoat täytyi suunnitella niin, että ne pystyttiin helposti valmistamaan käytössä olevilla koneilla ja laitteilla. Myös henkilökunnan määrä ja ammattitaito olivat merkit-

tävässä osassa. Ravintola Talli on opetusravintola, jossa työskentelee opiskelijoita lähes vuoden ympäri lukuun ottamatta kesä- ja muita lomia. Jälkiruokien tuli olla sellaisia, että ne pystytään valmistamaan Ravintola Tallin omalla henkilökunnalla ilman opiskelijoiden apua, mutta toisaalta opiskelijoiden täytyy myös pystyä valmistamaan ne itsenäisesti.

Koska jälkiruoat kuuluvat olennaisena osana lounaaseen ja pääruokaan, tulee ruokalistasuunnittelun osalta huomioida, millaisia pääruokia lounaalla tarjotaan ja mitkä jälkiruoat niiden kanssa sopivat. Ei ole suotavaa, että samat raaka-aineet, värit ja rakenteet tai valmistusmenetelmät toistuvat pääruoassa ja jälkiruoassa. Esimerkiksi maitopohjaisen kalakeiton kanssa ei tule tarjota maitopohjaista kiisseliä eikä tuhdin lihapadan kanssa raskasta rahkapohjaista jälkiruokaa. Jälkiruoan tulee täydentää pääruokaa, jolloin lopputuloksena on tasapainoinen lounaskokonaisuus.

4.1 Vakiointi

Vakioruokaohjeet eli yhdenmukaistetut ruoanvalmistusohjeet ovat ammattikeittiön ruoanvalmistuksen sekä ruokalista- ja ateriasuunnittelun perusta. Vakioruokaohjeiden avulla varmistetaan ruoan tasainen laatu ja tietty haluttu määrä valmistuskerrasta toiseen. Laatu merkitsee hyvää makua, ulkonäköä, suositusten mukaista ravintosisältöä ja hygieenisyyttä. Se edellyttää ensiluokkaisia ruokalajiin soveltuvia raaka-aineita, täsmällisiä määriä, huolellista keittiöön soveltuvaa ruoanvalmistustapaa sekä ruoan asiallista, ruokahalua herättävää tarjolle asettamista ja tarjoilua. (Lampi ym. 2009, 125.)

Lammen ym. (2009, 125- 126) mukaan vakiointi kuuluu ammattikeittiön tuotekehitykseen. Kun käytössä olevaa ruokalajivalikoimaa uusitaan ja monipuolistetaan, uusia ruokaohjeita kehitetään käyttämällä lähteinä esimerkiksi keittokirjoja, lehtiä tai mainoslehtisiä. Erilaisista lähteistä otetut ohjeet on hyvä tarkistaa omaan käyttöön sopiviksi. Tarkistettavia tekijöitä ovat annoskoot, raaka- aineiden määrä ja niiden keskinäiset suhteet sekä valmistus- ja kypsennysmenetelmät.

Vakioinnissa pyritään työmenetelmiin, jotka soveltuvat suureen valmistusmäärään. Vakioitu ruokaohje vastaa asiakkaiden odotuksia ja soveltuu valmistettavaksi keittiön laitteilla. Ruokaohjeet vastaavat keittiön henkilökunnan määrää ja taitoa. Valmiit

ruoat soveltuvat keittiön tarjoilu-, jakelu- tai ruoankuljetusjärjestelmään sekä soveltuvat kustannuksiltaan keittiön käyttöön. (Lampi ym 2009, 126.)

Vakioruokaohjeiden laatiminen voidaan aloittaa keittiössä jo käytössä olevista ohjeista, joiden tiedetään olevan hyviä. Vakioinnin yhteydessä voidaan ohjeisiin tehdä myös muutoksia. Vakioinnin kohteeksi otetaan ne ruokalajit, joita ruokalistalla tulisi olla. Ne ovat ohjeita, joista asiakkaat pitävät ja joiden avulla toteutetaan tavoiteltua ruokatuotantoa. Uusilla ohjeilla saadaan vaihtelua ruokalistaan ja monipuolistetaan tarjontaa. (Lampi ym 2009, 125.)

Kehittämämme jälkiruokaohjeet ovat vakioituja ohjeita, jotka ovat kenen tahansa saatavilla Aromi- ohjelmistossa. Vakioituilla ohjeilla olemme varmistaneet, että kaikki Ravintola Tallissa työskentelevät pystyvät selkeitä ohjeita noudattaen valmistamaan ruoat lopputuloksen ollessa aina samanlainen. Vakioimalla ruokaohjeita varmistimme myös, että valmistettavat jälkiruoat pysyvät annostelultaan, hinnaltaan ja maultaan sellaisina kuin olimme ne tarkoittaneet.

4.1.1 Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä

Aromi- tuotannonohjausjärjestelmästä löytyvät jälkiruoat työohjeineen ja annoskortteineen. Aromi- ohjelmisto on Ravintola Tallin käyttämä tuotannonohjausjärjestelmä, jonka avulla luodaan uutta reseptiikkaa ja uusia ruokalistoja ravintolan käyttöön.

Ravintola Tallin kaikki reseptiikka on vakioitu Aromi-tuotannonohjausjärjestelmään ja ohjelmistolla tehdään myös tarvelaskennat, joiden pohjalta voidaan tehdä lopulliset raaka-ainetilaukset toimittajille. Aromilla voidaan myös laskea yksittäisten raaka-aineiden, reseptien ja kokonaisten ruokalistojen kustannuksia.

Ravintola Tallissa Aromi- ohjelmisto toimii kahdessa eri "verkossa", joista toinen on suunnattu opiskelijoiden käyttöön. Opiskelijaverkko ei ole yhteydessä ravintolan sähköiseen tilausjärjestelmään, joten sen avulla opiskelijat voivat vapaasti harjoitella ohjelmiston käyttöä, sekä luoda omia reseptejä.

4.2 Annoskortti

Annoskortit ovat ravintoloiden vakioruokaohjeita. Annoskortissa ilmaistaan valmistettavaan ruokalajiin tarvittavien raaka-aineiden määrät ostopainoina ja käyttöpainoina. Siinä ilmaistaan ohjeen mukaan valmistettavan ruokalajin valmis määrä, annoskoko ja annosmäärä. Siihen voidaan tarvittaessa laskea myös raaka-ainekustannukset yhteensä ja yhtä annosta kohden. (Lampi ym 2009, 128.)

Annoskortti on ruoka-annoksen valmistusohjeen sekä raaka-aineet ja hinnoittelun sisältävä kokonaisuus. Annoskortteja käyttämällä saavutetaan monia etuja. Ensinnäkin annoskortin avulla voidaan edistää ruuan tasalaatuisuutta. Jokainen työntekijä voi kortista tarkistaa, miten annos valmistetaan ja mitä raaka-aineita se sisältää. Näin saadaan myös annoskoot pidettyä oikeina, mikä vähentää hävikkiä ja auttaa näin suunnitellun myyntikatteen saavuttamista. Jos annoskortti on laadittu huolella, on niiden perusteella myös yksinkertaista laskea erisuuruisiin tilaisuuksiin tarvittavan ruuan määrä. (Vuorenmaa ym. 2010, 212.)

Aromi- tuotannonohjausjärjestelmän tekemissä annoskorteissa näkyy tarvittavien raaka-aineiden määrät, annoskoot ja -määrät sekä raaka-ainekustannukset yhteensä sekä yhtä annosta kohti. Annoskortissa näkyy myös tuotteen valmistus- ja jakeluhävikit. Valmistamiemme jälkiruokien valmistusohjeet ja annoskortit ovat tämän raportin liitteenä.

5 UUDEN RESEPTIIKAN KEHITTÄMINEN

Ensimmäisenä tutustuimme Aromissa jo oleviin jälkiruokaresepteihin. Tutkimme raaka-aineiden vaihtelua ja hintoja. Muutamia jo olemassa olevia jälkiruokia päätimme ottaa myös omalle listallemme, hieman muunneltuna tietenkin. Täysin uusiin jälkiruokiin pyrimme saamaan raaka-aineita vaihtelevasti ja joukkoon muutama uusikin raaka-aine. Jälkiruokia suunniteltaessa syötimme Aromiin mahdolliset vaihtoehdot tulevista jälkiruoista ja valitsimme niistä ne, joiden raaka-ainekustannukset saimme pysymään sallituissa rajoissa.

Tutustuimme alan kirjallisuuteen, internet-sivuihin ja erilaisiin ruoka- alan lehtiin saadaksemme ideoita uusiin jälkiruokiin. Tutustuimme myös eri raaka- aineiden hintoihin, koska budjettimme oli todella rajallinen. Lähes kaikki maitotuotteet tavallista maitoa lukuun ottamatta jouduttiin jättämään pois tai mahdollisuuksien mukaan korvaamaan muilla tuotteilla. Esimerkiksi kerma, vaniljakastike ja maitorahka olivat pääsääntöisesti liian kalliita käytettäväksi.

5.1 Asiakastyytyväisyys

Säännöllisesti tulee kehittää organisaatiota mittaamalla asiakastyytyväisyyttä ja imagon kehittymistä. Pienten ja huomaamattomien, ehkä jopa itsestäänselvyyksien kanssa kannattaa olla tarkka, koska liiketoiminnassa ei ole niin pientä asiaa, joka ei olisi yritykselle merkittävä. (Rope 2000, 86.)

Vakioasiakkaat tuovat yritykseen suuren osan myynnistä ja tyytyväiset asiakkaat käyttävät hyväksi todettuja palveluita ja markkinoivat niitä eteenpäin. Jokaisen palvelualalla työskentelevät tulee kuitenkin muistaa, etteivät kanta-asiakkaatkaan pysy uskollisina loputtomiin. Usein epäonnistumiset ja pienet virheet voidaan hyvittää, mutta jatkuvat epäonnistumiset saattavat kolauttaa asiakkaan luottamusta yritystä kohtaan. (Santonen 1996, 121.)

Enemmistö asiakkaista suhtautuu palvelutilanteessa välinpitämättömästi saamaansa palveluun tai tuotteeseen ja usein vain erityisen tyytymättömät asiakkaat ilmaisevat mielipiteensä. (Santonen 1996, 123.)

5.2 Asiakaskyselyn analysointi

Asiakaskyselyn tavoitteena oli kerätä taustatietoja tuotekehitysprosessimme tueksi. Päätimme selvittää Ravintola Tallin asiakkaiden mielipiteitä käytössä olleista jälkiruoista ja mahdollisista kehityskohteista. Kysely toteutettiin tammi- helmikuussa 2012.

Kyselylomakkeesta pyritään tekemään ulkoasultaan helppolukuinen ja helposti vastattava. Kysymysten on oltava yksinkertaisia ja ymmärrettävää suomen kieltä, koska vastaajat eivät jaksakaan keksittyä vastaamiseen ja menettävät energiaa kysymysten ym-

märtämiseen. Kysymykset ovat tutkimuksen tiedonkeruumenetelmä ja kysymyksistä riippuu tutkimuksen luotettavuus. (Kananen 2010, 94.)

Kyselylomakkeessa on kaksi osaa, kysymykset ja taustatiedot. Kysymyksillä saadaan vastauksia tutkittavaan ongelmaan ja taustatiedoilla voidaan vertailla saatua otosta. Kyselyssä tai kyselyn ohessa tulee olla saatekirje, josta käy ilmi kyselyn tarkoitus, tekijät ja toimeksiantaja. (Kananen. 2010, 92.) Kyselylomakkeessamme (Liite 31.) taustatietoa kerätään kysymyksellä ”kuinka usein lounastatte Ravintola Tallissa? Muut kyselylomakkeen kysymykset ovat avoimia kysymyksiä, koska vastauksiksi halusimme selkeitä mielipiteitä ja kehitysehdotuksia uusista jälkiruoista.

Tiesimme jo ennalta, että asiakkaat ovat todennäköisesti haluttomia vastaamaan kyselyyn. Myös ravintolapäällikkö Merja Hölttä varoitteli, ettemme välttämättä saa yhtään vastausta. Lopulta yllätyimme, että kyselyymme vastasi kolmetoista asiakasta. Yllätykseksemme asiakkaat pitivät hyvin perinteisistä jälkiruoista, esimerkiksi hedelmäsalaatista ja pullasta ja näitä asiakkaat toivoivatkin enemmän. Osa asiakkaista myös toivoi jälkiruokia, joita ei meidän budjetillamme kuitenkaan olisi ollut mahdollista toteuttaa.

TAULUKKO 1. Kyselyn avoimia vastauksia

Mitä positiivista palautetta voitte antaa Tallin jälkiruoista?	Mitä korjattavaa/muutettavaa Tallin jälkiruoissa mielestänne on?	Sana on nyt vapaa! (Minkälaisia jälkiruokia haluaisitte tulevaisuudessa Ravintola Talliin? jne..
<ul style="list-style-type: none"> - Maukkaita, hyviä - Ovat olleet melko hyviä ja vaihtelevia - Usein samoja - Hyviä perinteisiä - Uusia ja hyviä 	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää mielikuvitusta - Variaatioita - Liian perinteiset pois - Tasokkuutta lisää - Liikaa kiisseleitä - Enemmän vähäkalorisia 	<ul style="list-style-type: none"> - Hedelmäsalaattia - Tasokkaampia - Uusia aineita - Kevyempiä vaihtoehtoja - Perinteisiä - Pullaa enemmän - Vähemmän sokeria

Taulukoon on koottu kyselyn avoimien kysymyksien yleisimmät vastaukset. Vastauksista kuusi lounasti useamman kerran viikossa Ravintola Tallissa ja loput lounastivat-

harvemmin kuin kerran viikossa. Useamman kerran viikossa lounastavat asiakkaat olivat lähes kaikki sitä mieltä, että jälkiruokien vaihtelevuus on pientä, kaivattiin uusia raaka-aineita ja tasokkuutta lisää. Tasokkuudella oletamme asiakkaiden tarkoittaneen ylellisempiä eli myös kalliimpia jälkiruokia, esimerkiksi juustokakkuja ja leivoksia. Osalla Tallissa lähiopetusjaksolla olevista opiskelijoista ei ole kokemusta ammattikeittiötyöskentelystä, joten tasokkuudella on voitu tarkoittaa myös sitä, että vakioiduista ohjeista huolimatta tuotteiden laatu vaihtelee. Harvemmin ruokailevat olivat sitä mieltä, että vaihtelevuus on riittävää.

Otimme huomioon asiakkaiden mielipiteitä suunnitellessamme jälkiruokia. Asiakkaiden toiveista pyrimme pitämään jälkiruoat yksinkertaisina, joissa tulee esille raaka-aineiden selkeät maut. Kyselyssä asiakkaat huomauttivat liian usein toistuvista jälkiruoista. Esimerkiksi kiisseliä saattoi olla useamman kerran viikossa. Palautteesta johtuen päätimme, että kiisseleitä ja puuroja tarjotaan vain kerran viikossa.

Pitkän aikaa eri medioissa on puhuttu paljon erityisruokavalioiden ja terveellisemmästä ruokavaliosta. Kyselyyn vastanneista useat halusivat jälkiruokia, joissa on otettu huomioon terveellisyys ja kevyempi koostumus. Jälkiruokia suunnitellessa pyrittiin ottamaan huomioon mahdollisuuksien mukaan myös terveellisyys.

Koska annettu budjetti oli pieni, emme voineet käyttää korkeahintaisia raaka-aineita, kuten kerma ja maitorahka, mutta pyrimme vaihtelevuuteen ja halusimme tuoda uusia raaka-aineita käyttöön, esimerkiksi karviaisen. Kokeiluun olisimme halunneet muun muassa ruusunmarjaa, mutta valitettavasti raaka-ainekustannukset olivat liian suuret.

5.3 Tuotekehitys

Tuotekehityksessä etsitään, synnytetään, arvioidaan ja kehitetään uusia palveluita tai tuotteita. Tuotekehitys ei myöskään tarkoita ainoastaan uusien innovaatioiden synnyttämistä ja uusien tuotteiden kehittämistä, vaan myös olemassa olevien tuotteiden ja palveluiden merkittävää parantamista. (Patentti- ja rekisterihallitus. 2006, 43.)

Tuotekehitys on tulevaisuuteen tähtäävää toimintaa. Sille ominaisia ovat toiveet ja odotukset uudesta tai paremmasta liiketoiminnasta. Tuotekehitykselle on tyypillistä,

että monia tehtäviä joudutaan suorittamaan samanaikaisesti ja rinnakkain. (Jaakkola & Tunkelo. 1987, 87.)

Tuotekehitysprosessi alkaa ideoiden etsimisestä tai sattumalta syntyneistä ajatuksista. Usein ideoita antavat asiakkaat, omat työntekijät ja yhteistyökumppanit. Uusia ideoita voidaan hakea alan tapahtumista tai julkaisuista. Uusia ideoita tulee arvioida kriittisesti ja puolueettomasti. Arvioidessa tulee ottaa huomioon mm. tuotantolaitoksen laitevarustus, tarjoilutapa, henkilöstön ammattitaito ja valmistukseen käytettävissä oleva aika. Arviointivaiheessa siis selvitetään, onko uusia ideoita mahdollista toteuttaa toimipaikassa. (Tampereen ammattiopisto. 2005.)

Kannattavuuslaskelmat lasketaan kehitettävästä tuotteesta, jolloin saadaan konkreettisia lukuja. Näin selviää tuotteen kannattavuus eli onko tuotetta kannattavaa valmistaa ja voidaanko valmistaa annetuilla resursseilla. Kannattavuuslaskelmissa voidaan hyödyntää alan erilaisia atk-ohjelmia. Kannattavuuslaskelmien jälkeen ohjeita on kokeiltava ja toimivuus testattava. Ruokaohjeita kokeiltaessa tulisi olla käsitys halutusta lopputuloksesta. Tuotetta olisi hyvä testata myös kohderyhmällä, jolloin saatu palaute on luotettavaa. Kun ohjeisiin on tehty tarvittavat muutokset, voidaan ne ottaa käyttöön. Tuotteiden on täytettävä niille asetetut vaatimukset mm. maun, ulkonäön ja hinnan suhteen. (Tampereen ammattiopisto. 2005.)

Lähtökohtina jälkiruokien suunnittelussa oli reseptien toimivuus, raaka-aineiden vaihtelevuus, kokonaiskustannukset ja piti mahdollistaa jälkiruoan tekeminen pienelläkin henkilöstön määrällä, koska Tallissa ei ole jokaisena päivänä opiskelijoita auttamassa.

Suunnitellessamme käytimme reseptien etsimiseen Aromin vanhoja ohjeita, Internetin erilaisia reseptikirjastoja, keittokirjoja ja alan lehtiä. Aromin reseptejä kehitimme ja muutimme niitä toimivammiksi ja budjettiin sopiviksi vaihtamalla raaka-aineita ja raaka-aine suhteita. Reseptejä tutkiessa halusimme löytää monipuolisia ohjeita, jotka mahtuivat raaka-ainekustannuksien rajoihin. Monia ohjeita jouduimme muokkaamaan raaka-aineiden osalta saadaksemme ne budjettiimme sopiviksi.

5.4 Jälkiruokien tuotekehitysprosessi

Jotta jälkiruoat sopisivat mahdollisimman monelle asiakkaalle, tehtiin kaikista tuotteista laktoosittomia. Valmiista jälkiruoista 6 on myös täysin maidottomia ja 6 gluteenittomia. Kaikki jälkiruoat ovat kuitenkin sellaisia, että tarpeen mukaan ne voidaan helposti muuntaa gluteenittomiksi vaihtamalla gluteenia sisältävät viljatuotteet gluteenittomiksi.

Tuotekehitystyössämme pyrimme kiinnittämään huomiota kustannusten lisäksi annoskokoihin ja tuotteen menekkiin. Lounastilanteissa on hyvin yleistä, että suunnitellut annoskoot ylittyvät käytännössä. Jälkiruokaa siis kuluu suunniteltua enemmän ja voi jopa loppua kesken. Omassa tuotekehitystyössämme suunnittelemamme jälkiruoat tarjotaan kappaleittain tai valmiiksi annosteltuina jälkiruoka-astioissa. Näin ravintolassa voidaan helposti kontrolloida menekkiä.

Halusimme tuoda jälkiruoissa esiin suomalaisia ravintoloissa vähemmän käytettyjä raaka-aineita. Halusimme käyttää myös lähialueiden tuotteita, sillä Ravintola Talli painottaa raaka-aineissaan kotimaisuutta ja mahdollisuuksien mukaan myös lähiruokaa. Esimerkiksi kaikki marjapakasteet tulevat Astikkalan marjatilalta Kesälahdelta. Koska Ravintola Talli on mukana ”Portaat Luomuun”-ohjelmassa, on ravintola määrittänyt käyttämänsä luomu-tuotteet, joita tulee ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa käyttää. Käytettäviä luomu-tuotteita olivat vehnäjauhot, ruisjauhot sekä kaurahiutaleet. Raaka-aineiden lisäksi pyrimme tuomaan lounaalle jälkiruokia eri jälkiruokaryhmistä. Olemme jaotelleet jälkiruoat leivonnaisiin, puuroihin ja kiisseleihin. Lisäksi muutaman jälkiruonan, jotka eivät kuuluneet mihinkään edellä mainituista ruoista, yhdistimme omaksi ryhmäkseen.

Kaikki jälkiruokaohjeet tehtiin 80 annokselle, joka vastaa melko hyvin ravintolan lounasasiakkaiden määrää. Käytimme näitä ohjeita myös kokeiluvaiheessa ja jos tuote oli onnistunut, saatiin se heti käyttöön lounaalle. Valmiita tuotteita arvioimme aistinvaraisesti, mutta varsinaisia arviointilomakkeita emme käyttäneet. Arviointiin osallistuivat lisäksi myös Ravintola Tallin kokki Heidi Kontio sekä ravintolapäällikkö Merja Hölttä. Myös joiltakin vakioasiakkailta saimme heti palautetta uusista tuotteista.

Kun olimme suunnitelleet kolmenkymmenen jälkiruoan reseptit Aromi- ohjelmalla, aloitimme niiden kokeilut opetuskeittiössä. Kokeilut alkoivat tammikuussa 2012 ja päättyivät maaliskuussa 2012. Kokeiluissa käytimme 80 annoksen ohjeita, jotta onnistuneet tuotteen saatiin heti lounaalle tarjolle.

TAULUKKO 2. Kehitetyt jälkiruoat

Valitut	Hylätyt
Puolukkamuffinssi	Persikka-vademapannari (M)
Toscapiirakka	Pähkinä-aprikoosipuusti (H)
Marjapiirakka	Pavlovakääretorttu
Kookospala	Omenapuusti (H)
Marjasalaatti	Köyhät ritarit
Tallimestarin kiisseli	Tallitontun sarvipulla (H)
Raparperimuffinssi	Kirsikkapikkuleivät (M)
Punaherukkavaahto	Kaurasuklaaneliöt (M)
Aprikoosikiisseli	Hedelmäsalaatti (H)
Englantilainen hedelmäkakku	Marjakiisseli
Rukiinen suklaakääretorttu	Voisilmäpulla (H)
Smoothie	Hedelmärahka (H)
Mustaherukkapuuro	Suklaamousse (H)
Mansikkariisi	Omenapiirakka
Raparperikiisseli	Aihiopulla (H)

Syyt hylkäykseen: (M) = maku, (H) = hinta

Taulukosta käy ilmi kaikki kehittämämme jälkiruoat sekä valitut, että hylätyt. Hylättyjen perässä oleva kirjain kertoo syyn hylkäämiseen. Suurimmassa osassa hylkäyksen syy oli hinta, mutta osassa ratkaisija oli maku. Kaikkien perässä ei ole selitettä, koska nämä tuotteet olisivat voineet päätyä lopulliselle listalle, mutta vaihtelevuuden vuoksi tulivat hylätyiksi.

Valituissa jälkiruoissa kohtasivat hinta, maku, ulkonäkö ja rakenne. Jälkiruokia arvioitiin maistamalla ja kiinnittämällä huomiota ulkonäköön. Mielipiteitä kysyttiin Ravintola Tallin kokilta Heidi Kontiolta, Ravintolapäällikkö Merja Höltältä ja asiakkailta.

Seuraavissa kappaleissa on eritelty jälkiruokatyypeittäin uudelle lounaslistalle valitut viisitoista jälkiruokaa.

5.4.1 Leivonnaiset

Valmiista jälkiruoista suurin osa oli leivonnaisia. Leivonnaisissa emme niinkään pyrkineet keksimään täysin uusia jälkiruokia, vaan lähinnä tuomaan jo olemassa olevissa jälkiruoissa jotain Tallille uutta.

Perinteistä kääretorttua halusimme uudistaa, joten kehitimme siitä rukiisen vaihtoehdon. Rukiisessa kääretortussa (LIITE 25.) huomioidaan myös Ravintola Tallin mukanaolo "Portaat Luomuun"- ohjelmassa, sillä Luomu- ruisjauhot kuuluvat Ravintola Tallin valikoimaan. Kääretortun täytteenä käytettiin sekamarjahilloa, sillä kerma- tai rahkatäytettä ei kustannusten vuoksi ollut mahdollista käyttää. Valmis kääretorttu oli maukas ja se oli rakenteeltaan sopivan pehmeää mutta pysyi kuitenkin koossa. Kääretorttu tarjoiltiin lounaalla annospaloiksi, annoskokona 40 grammaa, leikattuna jälkiruokavadilta. Kääretorttu koristeltiin siivilöimällä päälle tomusokeria.

Otimme tuotekehitystyöhömme mukaan myös yhden kuivakakun, sillä se on helppo ja nopea valmistaa. Kakkumme oli englantilainen hedelmäkakku (LIITE 1.), jonka maakuaineena toimivat sukaatit. Kuivakakku on käytännöllinen jälkiruoka, sillä sitä voidaan tarpeen mukaan muuttaa todella helposti mausteita vaihtamalla. Valmis englantilainen hedelmäkakku oli rakenteeltaan mehevää ja maussa oli sopivasti sitrusta. Kakku tarjoiltiin viipaleiksi leikattuna kakun muodossa vadilta. Hedelmäkakun annoskoko oli 30 grammaa, joka arvioitiin aistinvaraisessa arvioinnissa sopivaksi. Englantilainen hedelmäkakku kestää hyvin säilytyksen, joten se voidaan valmistaa jo esimerkiksi edellisenä päivänä. Tällöin käytetään cook and chill- menetelmää, jossa tuote jäähdytetään valmistuksen jälkeen nopeasti ja säilytetään kylmiössä tarjoiluun saakka.

Paikallisuutta huomioidaksemme valitsimme yhdeksi raaka-aineeksi raparperin, jota Ravintola Tallille toimittaa Astikkalan marjatila. Raparperia käytimme tuomaan maakuu perinteisiin muffineihin (LIITE 23.). Muffinitaikina valmistettiin lisäämällä kuivat aineet kananmuna-sokerivaahtoon. Näin taikinasta tuli kuohkea ja hieman löysempi kuin margariini-sokerivaahtoon tehtynä. Kokeillessamme tätä ohjetta tiesimme lounaalle tulevan noin 200 asiakasta, joten katsoimme viisaammaksi valmistaa tuotteen

piirakan muodossa. Ohje toimi todella hyvin myös niin, joten tulevaisuudessa samalla taikinalla voidaan valmistaa joko muffineja tai kiireisinä aikoina myös piirakoita. Valmis piirakka oli kuohkea ja raparperi antoi siihen miellyttävää kirpeyttä, mutta ei kuitenkaan ollut liian hapan. Piirakka sai uunissa kauniin vaaleanruskean paistopin-
nan, jota pinnalle siroteltu sokeri korosti. Raparperipiirakka tarjottiin lounaalla annos-
paloihin leikattuna jälkiruokaväditä. Raparperipiirakan ja muffinin annoskooksi tuli
35 grammaa. Piirakan leikkaamiseen ja tarjolle asettamiseen meni aikaa 5-10 minuut-
tia.

Raparperimuffinin lisäksi kehitimme myös kauraisen puolukkamuffinin (LIITE 19.). Kauran lisäsimme Luomu- kaurahiutaleina. Puolukkamuffini on todella helppo ja no-
pea valmistaa, sillä taikinaan ei tarvitse vaahdottaa tai vatkata mitään. Kuivat aineet
ainoastaan sekoitetaan nopeasti nesteeseen. Puolukat sekoitettiin lopuksi jouk-
koon. Valmis muffini oli rakenteeltaan pehmeä mutta pysyi kuitenkin hyvin koossa. Koska taikina oli hieman kuivempaa kuin raparperimuffinissa, olivat puolukkamuffi-
nit saaneet uunissa myös hieman tummemman värin. Väri ei kuitenkaan ollut liian
tumma ja tomosokerilla koristeltuna muffini oli houkuttelevan näköinen. Muffineja
paistaessa on tärkeää huomioda, että muffinit tarvitsevat runsaastikohoamistilaa. Uu-
nipellit eivät saa olla liian täynnä, jotta ne eivät litisty toisiaan vasten. Valmiin muffi-
nin paino oli 40 grammaa.

Raparperi- ja kauraiset puolukkamuffinit olivat helppoja ja nopeita laittaa tarjolle, sillä
ne voitiin tarjoilla vadeilta omissa vuoissaan. Sekä raparperi- että kauraiset puoluk-
kamuffinit sopivat valmistettavaksi cook and chill- menetelmällä. Tuotteet tulee kui-
tenkin säilyttää hyvin pakattuina, jotta ne eivät saa kylmiöstä makuja.

Halusimme pitää jälkiruoat perinteisinä, kuten asiakkaatkin toivovat, päätimme tuoda
jälkiruoalle toscapalat (LIITE 29.) sekä hieman muunnellun version mokkapaloista. Toscapaloissa emme lähteneet varsinaisesti kehittämään tuttua tuotetta uudestaan vaan
keskityimme Aromin valmiin ohjeen kustannuksien pienentämiseen, sillä muuttamat-
tomana se oli liian kallis lounaalle. Saimme kustannuksia matalammiksi pienentämällä
annoskokoja entisestä 75 grammasta 50 grammaan. Matalammat kustannukset saimme
myös vaihtamalla tuotteessa käytetyn kerman laktoosittomaan maitojuomaan, sillä
lopputuloksen kannalta ei oikeastaan ole väliä, onko neste kermaa vai maitoa. Valmis
tuote jäähdytettiin, jolloin se oli helpompi leikata annospaloihin. Tuote tarjoiltiin lou-

naalla laakealta vadilta. Tuotteen leikkaamiseen ja esillepanoon meni aikaa vain muutamia minuutteja.

Ravintola Talli on aikaisemmin tarjoillut lounaalla mokkapaloja. Halusimme kuitenkin hieman muokata tuotetta ja teimme siitä kookospalat (LIITE 5.). Kookospalat erosivat mokkapaloista vaalealla pohjallaan, johon lisättiin runsaasti kookoshiutaleita. Kookospalojen kuorrute oli sama kuin mokkapaloissa käytetty kahvinmakuinen kuorrute. Valmiit palat koristeltiin kookoshiutaleilla. Valmis tuote oli maukas ja kookoksen maku tuli siinä hyvin esiin. Tuote oli myös kaunis, sillä valkoiset kookoshiutaleet tulivat hyvin esiin tumman kuorrutteen päältä. Kookospalat leikattiin annospaloiksi, yhden annoksen painoksi tuli 40 grammaa. Aistinvaraisessa arvioinnissa huomasimme, että tuote oli kenties jopa paremman makuinen ja rakenteeltaan kiinteämpi kuin edellisenä päivänä, joten tälle tuotteelle sopi jopa paremmin valmistus cook and chill-menetelmällä.

Asiakaskyselyssä kävi ilmi, että suurin osa asiakkaista kannatti perinteisiä jälkiruokia, joten mielestämme marjapiirakka (LIITE 11.) oli säilytettävä lounaan jälkiruokalistalla. Halusimme kuitenkin uudistaa jo kauan käytössä ollutta tuotetta ja vaihdoimme perinteiset mustikat ja mansikat punaisiin marjoihin. Lopulliseen marjapiirakkaan käytimme herukkasekoitusta sekä punaisia karviaisia. Piirakassa käytettiin samaa pohjaa kuin Ravintola Tallikin aikaisemmin käytti, sillä emme kokeneet tarpeelliseksi lähteä keksimään uutta pohjaa, koska entinen oli todella hyvä ja käyttökelpoinen. Ennen paistamista pinnalle siroteltiin runsaasti sokeria, sillä käytetyt marjat olivat melko happamia. Valmis tuote oli herkullisen ja mehevän näköinen ja pinnalle sulanut sokeri teki pinnasta kauniin värisen. Valmiin piiraan annoskoko oli 50 grammaa ja piirakka tarjoiltiin annospaloiksi leikattuna tarjoiluvadilta.

5.4.2 Puurot

Halusimme vaihtaa Tallissa käytössä olleen hedelmäriisin marjavaihtoehtoon. Päädyimme mansikkariisiin (LIITE 9.), koska mansikkaa emme olleet vielä käyttäneet ja arvelimme sen sopivan riisin kanssa paremmin kuin esimerkiksi herukat. Mansikka on myös suomalainen raaka-aine ja makuna suomalaisille miellyttävämpi. Ravintola Tallin ohjeissa riisipuuro on tehty maitoon ja kermaan mutta tästä poiketen päätimme käyttää aidon mansikan lisäksi mansikkamehua, jolla mansikan makua saatiin koros-

tettua. Mehun käyttö oli myös kustannusten kannalta järkevämpää. Valmiin tuotteen väri oli kauniin vaaleanpunainen ja tuotteessa maistui oikea mansikka. Mansikkariisi oli melko makea, joten valmiiseen ohjeeseen vähensimme sokerin määrää. Mansikkariisi tarjoiltiin jälkiruokakulhoihin annosteltuna. Mansikkariisin annoskoko oli 105 grammaa, joka oli sopiva määrä, sillä tuote oli melko raskas. Kahdeksankymmenen annoksen esillepanoon meni aikaa noin 10 minuuttia.

Vispipuuro, erityisesti puolukasta valmistettu on perinteinen ja maukas jälkiruoka. Halusimme kuitenkin tuoda puolukan rinnalle vaihtelua, joten puolukka vaihdettiin mustaherukkaan, joka on varsinainen suomalainen super food sen korkean vitamiinipitoisuuden vuoksi. Mustaherukka on upea ja edullinen suomalainen raaka- aine, jota kuitenkin käytetään ravintoloissa valitettavan vähän. Vatkatu mustaherukkapuuro (LIITE 15.) perinteisen vispipuuron tapaan sekoittamalla mannapuuroon marjat ja jäähdyttämällä puuro. Jäähdytynyt puuro vatkattiin ilmavaksi puuroksi. Valmis puuro oli upean violetin värinen ja mustaherukka maistui tuotteessa selvästi. Puuro tarjoiltiin valmiina annoksina jälkiruokakulhoista. Vatkatun mustaherukkapuuron annoskoko oli 150 grammaa. Kahdeksankymmenen annoksen annosteluun meni kahdelta henkilöltä noin 10 minuuttia.

Kolmas jälkiruokapuuroomme oli punaherukka- ruisvaahto (LIITE 17.). Alunperin vaahto oli tarkoitus valmista mustikoista, mutta suomalainen mustikka oli tarkoitukseen aivan liian kallista, joten päädyimme punaherukkaan, joka toki on upea mutta liian vähän käytetty raaka- aine. Vaahdon pohjana oli ruispuuro, joka maustettiin marjoilla. Puuro jäähdytettiin ja siihen sekoitettiin joukkoon vaahdotettu vaniljakastike. Vaniljakastike voidaan tietysti korvata myös vaniljasokerilla maustetulla kermavaahdolla. Valmiissa tuotteessa oli rukiinen mutta pehmeä maku. Myös marjaisuus tuli hyvin esiin ja tuotteen väri oli täyteläisen vaaleanpunainen. Vaahto ei ollut kovin makea, joten lopulliseen ohjeeseen sokerin määrää lisättiin. Punaherukka- ruisvaahto tarjoiltiin annosteltuna jälkiruokakulhoista. Vaahdon annoskoko oli 100 grammaa. Kahdelta henkilöltä meni tuotteen annosteluun noin 10 minuuttia, kun annoksia tehtiin 80.

Koska puurot sopivat jälkiruokalle paremmin jäähdytettyinä, sopii cook and chill- valmistusmenetelmä niihin erinomaisesti. Menetelmää käyttäessä tulee huolehtia riittävän

nopeasta jäädytyksestä. Tuote tulee jäädyttää alle +6- asteiseksi alle neljässä tunnissa. Tuotteet tulee suojata hyvin, jotta niihin ei kylmäsäilytyksessä tartu makuja.

5.4.3 Kiisselit

Kiisselit ovat maukkaita ja perinteisiä jälkiruokia, jotka ovat helppoja valmistaa myös silloin, kun ravintolassa on vain yksi henkilö töissä. Kiisselit ovat myös sopivia lähes jokaiselle erityisruokavalioryhmälle, sillä kiisselit ovat gluteenittomia ja pääsääntöisesti myös maidottomia, jolloin ne sopivat myös laktoosi- intolerantikoille.

Perinteisten mansikka- ja mustikkakiisseleiden lisäksi halusimme tarjota Ravintola Tallin asiakkaille uusia vaihtoehtoja. Halusimme kokeilla kiisselissä hedelmää ja päädyimme kuivattuun aprikoosiin (LIITE 3.). Kuivatun hedelmän käyttö onnistui kiisselissä todella hyvin, kun liotimme aprikooseja yön yli vedessä. Liotuksen ansiosta hedelmistä tuli pehmeämpiä ja miellyttävämpiä suussa. Kiisseli valmistettiin vedellä laimennettuun omenatäysmehuun. Lisämakua kiisseli sai jauhetusta kanelista. Valmiista kiisselistä tuli melko makeaa, sillä mehu oli laimentamisesta huolimatta todella makeaa. Kiisseliin lisättiin myös sokeria, joka makeutti kiisseliä entisestään. Uuteen ohjeeseen mehua laimennettiin enemmän ja sokerin määrää vähennettiin hieman.

Aprikoosikiisseli valmistettiin Proveno keittopadassa, jossa on myös jäädytystoiminto. Padan jäädytysohjelma oli kuitenkin todella hidas, joten jos kiisseliä valmistetaan tarjoilupäivänä, kannattaa tuote jäädyttää jäädytyskaapissa. Valmis tuote oli raikkaan oranssin värinen ja siinä maistui sekä omenamehu että aprikoosi hyvin. Ajanpuutteen vuoksi kiisseli tarjottiin isoista kulhoista, joista asiakkaat saivat itse ottaa annoksensa. Annoskooksi laskettiin 120 grammaa.

Löysimme Internetistä hauskan ja mielenkiintoisen kiisseli-ohjeen, joka mielestämme sopi hyvin Ravintola Tallin jälkiruokavalikoimaan. Teimme ohjeeseen pieniä muutoksia ja nimesimme sen tallimestarin kiisseliksi (LIITE 27.). Tässäkin jälkiruoassa halusimme tuoda uuden raaka- aineen, joten valmistimme kiisselin punaisista karviaisista. Kiisseli itsessään oli hyvin tavallinen mutta erikoisuutena on sen kanssa tarjottava hapankorppu-sokeri- kaneliseos, joka toi kiisseliin hauskan ja maukkaan lisän. Kiisselin annoskooksi tuli 100 grammaa ja se tarjottiin jälkiruokakulhoista, annosteluun

kului aikaa noin 10 minuuttia. Hapankorppuseos tarjottiin erillisestä astiasta, jolloin kiisseli itsessään oli gluteeniton.

Kolmas kiisselijälkiruokamme oli raparperikiisseli (LIITE 21.). Kiisselissä raparperi ei maistu liian kirpeältä, sillä ennen kiisselin suurustamista raparperia keitetään miedolla lämmöllä pehmeäksi, jolloin sen maku pehmenee huomattavasti. Raparperi oli alusta asti raaka-aine, jota halusimme ehdottomasti kokeilla. Raparperi on suomalaisille tuttu raaka-aine mutta valitettavan harvoin sitä kuitenkaan käytetään ravintoloissa. Raparperikiisseli valmistettiin laimennettuun omenatäysmehutiivisteeseen, jolloin kiisselistä tuli huomattavasti maukkaampi kuin pelkkään veteen tehtynä. Valmis kiisseli oli koostumukseltaan miellyttävää, sillä kypsyyssään raparperit soseutuivat eikä kiisseliin jäänyt isoja raparperipaloja. Kiisselin annoskoko oli 135 grammaa ja se tarjoiltiin isosta jälkiruokakulhosta.

5.4.4 Muut jälkiruoat

Tämän otsikon alle keräsimme ne jälkiruoat, jotka eivät kuuluneet mihinkään edellä mainituista ryhmistä, sillä yksittäisille jälkiruoille ei ollut järkevää tehdä omia ryhmiään.

Ravintola Tallin asiakkaat kertoivat asiakaskyselyssä pitävänsä perinteisistä jälkiruoista. Hedelmäsalaatti mainittiin esimerkkinä hyvästä jälkiruoasta. Koska Ravintola Talli on joutsenmerkitty ravintola, joka käyttää mahdollisuuksien mukaan luomutuotteita, halusimme korvata säilykehedelmistä valmistetun salaatin suomalaisilla, raikkailla raaka-aineilla. Hedelmäsalaatin tilalle tuli marjasalaatti (LIITE 13.), joka valmistettiin Astikkalan Marjatilän herukkasekoituksesta. Herukoiden kirpeyttä ja happamuutta pehmentääksemme lisäsimme salaattiin hieman saman marjatilän mansikkaa. Marjasalaatille teimme mausteliemen, joka koostui vedestä, sokerista, vaniljasokerista sekä kanelista. Liemi kiehausutettiin ja se kaadettiin annoskulkoihin annosteltujen marjojen päälle. Marjasalaatin annettiin maustua kylmässä tarjoiluun saakka. Valmiin marjasalaatin annoskoko oli 56 grammaa ja se tarjoiltiin jälkiruokakulhosta valmiina annoksina. Marjasalaatti oli raikkaan ja tuoreen näköinen ja makea mausteliemi tasoitti herukoiden kirpeyttä.

Halusimme kokeilla jälkiruokavalikoimassa smoothieta (LIITE 7.). Tuotekehityksen tuloksena syntyi luomujogurtti- smoothie, sillä maustamaton luomu- jogurtti on määritetty Ravintola Tallin käyttämien luomutuotteiden listalle. Jogurtin lisäksi käytimme piimää, jolla smoothiesta saatiin hieman juoksevampi. Smoothie maustettiin banaanilla, mansikalla ja sokerilla maitotuotteiden ollessa happamia. Smoothien annoskoko oli 120 grammaa ja smoothie tarjoiitiin Ravintola Tallin vesilaseista. Lounaalla ruokajuoma tarjoillaan valkoviinilaseista, joten vesilasit eivät jälkiruokakäytössä sekoittuneet juomalaseihin. Valmis smoothie oli täyteläinen ja siinä maistui selvästi banaani ja mansikka.

5.5 Jälkiruokien sijoittaminen lounaslistaan

Kun kaikki jälkiruokaohjeet oli käytännössä testattu, pidimme ravintolapäällikkö Merja Höltän ja ravintolakokki Heidi Kontion kanssa palaverin, jossa saimme ohjeistuksen valita lopulliselle lounaslistalle viisitoista uutta jälkiruokaa. Päätökset lopullisista, käyttöön otettavista jälkiruoista olivat vastuullamme.

Käytännössä lopulliset viisitoista jälkiruokaa valikoituivat lounaskäyttöön kustannusten perusteella. Laskimme kaikista jälkiruoista ensin raaka- aine-, henkilöstö- sekä sähkökustannukset ja huomasimme, että kaikkia jälkiruokia ei yksinkertaisesti pystytty valmistamaan annettujen kustannusten puitteissa.

Lopulliset jälkiruoat tuli sijoittaa kuuden viikon kiertävään ruokalistaan. (LIITE 32.) Koska uusia jälkiruokia valittiin lopulta viisitoista, sijoitettiin ne lounaslistaan kolmen viikon kiertävänä jaksona. Jokainen jälkiruoka toteutetaan kuuden viikon aikana kaksi kertaa.

Jälkiruokia lounaslistaan sijoittaessamme jouduimme miettimään raaka-aineiden ja jälkiruokalajien vaihtelevuutta. Kiinnitimme huomiota myös pää- ja jälkiruokien raaka-aineisiin, jotta ne eivät toistuisi samana päivänä.

6 JÄLKIRUOKIEN KUSTANNUKSET

Kustannuslaskelmia tarvitaan kustannusten selvittämiseen. Perinteisesti kustannuslaskenta on määritelty siksi osaksi operatiivista laskentatoimintaa, jonka tavoitteena on suoritekohtainen kustannusten selvittäminen. Kustannuslaskennan haasteena on jakaa välilliset kustannukset tai yleiskustannukset oikein perustein esimerkiksi tuotteille, asiakkaille tai vastuualueille. (Alhola ym. 2000, 185.)

6.1 Työ- ja henkilöstökustannukset

Monikaan johtohenkilö ei tiedä yrityksensä minuuttikustannuksia ja ajatusmallina saattaa olla käsitys, ettei aika maksa mitään. Ajan tuhlaaminen ja tekemättömyys kuitenkin vie työstä tehokkuuden ja tuloksellisuuden. (Rope 2000, 148.)

Jokainen yritys käyttää tuotteidensa valmistamiseen erilaisia tuotannontekijöitä. Tarvitaan raaka-aineita, henkilökuntaa, työtiloja ja koneita sekä muita laitteita parantamaan työn tehokkuutta. (Neilimo & Uusi-Rauva 2009, 89.)

Henkilöstöstä johtuvat kustannukset ovat etenkin palvelualoilla keskeinen kustannustekijä. Tuotteen tai palvelusuoritteen edellyttämä työkustannus muodostuu kahdesta osatekijästä: tehdyn työn määrästä ja työn yksikkökustannuksista. (Neilimo & Uusi-Rauva 2009, 89.)

Työkustannusten keskeinen tekijä on varsinainen palkkakustannus. Palkka on työsuhteen mukaan työsuhteeseen perustuva korvaus tehdystä työstä. Brutto- eli kokonaispalkka on se tulo, josta vähennetään verot sekä välilliset työvoimakustannukset, joista suurin osa on lakisääteisiä. Välillisiä työvoimakustannuksia ovat esimerkiksi sosiaalikustannukset ja eläkemaksut. Bruttopalkka voi koostua rahapalkan lisäksi myös luontoiseduista, kuten esimerkiksi auto-, ravinto- tai asuntoedusta. (Neilimo & Uusi-Rauva 2009, 89.)

Työsuhteisen henkilöstön palkkauksesta johtuvia kuluja kutustaan henkilöstökuluiksi, ja ne ovat sisäisessä tuloslaskennassa kiinteitä kuluja (Miettinen ym. 2003, 190).

Henkilökustannukset (LIITE33.) laskimme niin, että kirjasimme muistiin ajat, jolloin olimme konkreettisesti valmistamassa kyseistä jälkiruokaa. Esimerkiksi paisto- ja jäähdytysaikoja ei lasketa valmistusaikoihin silloin kun valmistaja voi tehdä muita tehtäviä. Laskimme henkilöstökulut Excel- taulukossa, jossa laskimme jälkiruokiin kuluvan ajan. Ravintolapäällikkö Merja Höltän ohjeiden mukaan valmistuskustannukset laskettiin kahdenkymmenenviiden euron tuntipalkalla, jolloin se sisältää varsinaisen palkan lisäksi myös kaikki muut palkkakustannukset.

Seuraavassa esimerkkilaskussa on käytetty toscapiirakan valmistusta.

Toscapiirakan varsinaiseen valmistamiseen, johon ei lasketa mukaan paistoaikoja, kuluu aikaa 20 minuuttia. (0,33h)

Yhden tunnin palkkakustannukset ovat 25 €.

valmistamiseen kuluvat palkkakustannukset:

$$25 \text{ €} \times 0,33\text{h} = 8,25 \text{ €}$$

Saatu palkkakustannus jaetaan 80, jolloin saadaan yhden annoksen valmistuskustannukset.

$$8,25 \text{ €} / 80 = 0,103 \text{ €} / \text{annos}$$

6.2 Raaka-ainekustannukset

Luku 6.2 raaka-ainekustannuksista perustuu Neilimon ja Uusi- Rauvan (1999) teokseen.

Kuten kustannukset yleensä, ainekustannuksetkin muodostuvat kahdesta komponentista: tarvittavista ainemääristä nimikekohtaisesti ja niiden yksikkökustannuksista.

Ennakkolaskennassa, ennen tuotteen valmistusta tehtävissä laskelmissa määrät ja yksikkökustannukset perustuvat yleensä vakiohintoihin, standardeihin, vanhoihin jälkilaskelmiin tai vain tilannekohtaisiin arvioihin. Vakiohintoja määritettäessä pohjana voivat olla päivän markkinahinnat, joita korjataan arvioilla hintakehityksestä.

Käytännön laskentatilanteet vaihtelevat suuresti. Ei siis ole olemassa vain yhtä tapaa laskea, paljonko yrityksen valmistamat tuotteet tai palvelut maksavat yksiköltä. Tuo-

tanto ja kulutusta, taloudellista toimintaa, ohjaa niukkuuteen perustuva taloudellinen periaate. Kulloisillakin resursseilla on siis pyrittävä saamaan aikaan mahdollisimman suuri tuotto. Tuotteet on tuotettava kilpailukykyiseen hintaan, kustannustehokkaasti ja haluttuun laatuun.

Raaka-ainekustannukset (LIITE34.) saimme suoraan Aromi- ohjelmasta, joka laskee ne reseptin pohjalta. Esimerkkinä käyttämämme toscapiirakan raaka-ainekustannukset olivat 0,114 €/ annos.

6.3 Sähkökustannukset

Sähkölaitteet tarvitsevat virtaa toimiakseen. Laitteet kytketään sähköjohdoilla osaksi virtapiiriä, johon lisäksi kuuluu virtalähde ja virtalähteestä saatavan sähköenergian avulla laite saa kyvyn tehdä työtä. (Heikkinen ym. 2011, 90.)

Kaikissa sähkölaitteissa on arvokilpi ja laitteita tulee käyttää ainoastaan merkintöjen mukaisissa oloissa. Arvokilvestä löytyy teho, jota tarvitaan kun lasketaan laitteen energian kulutusta ja merkintä auttaa valitsemaan esimerkiksi oikeankokoisen lampun. Teholla tarkoitetaan aikayksikössä suoritettua työtä. Mitä nopeammin jokin työ tehdään, sitä suurempi on teho. (Haapalehto ym. 2002, 182.)

Watti on tehon mittayksikkö ja sen kerrannainen on kilowatti (kW). Yksi kilowatti on 1000 wattia (W). Watti kertoo, kuinka paljon sähköä jokin sähkölaitte tarvitsee toimiakseen. (Sähköturvallisuuden edistämiskeskus.)

Energia kuvaa sähkönkulutusta ja on sähköenergian mittayksikkö. Teholtaan 1000 W sähkölämmitin kuluttaa yhden tunnin aikana energiaa kilowattitunnin. Mitä suurempitehoisia sähkölaitteet ovat ja mitä kauemmin niitä yhtäjaksoisesti käytetään, sitä suurempi on sähköenergian kulutus. (Sähköturvallisuuden edistämiskeskus.)

Sähkönkulutuksen (LIITE 35.) laskemiseksi etsimme tiedot laitteiden teknisistä tiedoista sähkönkulutuslaskuihin tarvittavat tiedot. Olennaisin tieto laitteiden sähkönkulutuksesta oli niiden teho, joka ilmoitetaan arvokilvessä joko watteina tai kilowatteina. Teimme taulukon, jossa kävi ilmi jokaisen jälkiruoan valmistukseen käytettävät laitteet ja niiden käyttöajat. Ajat muutimme desimaalimuotoon. Kertomalla käytetyn ajan

laitteen teholla saimme tietää kulutetut kilowattitunnit. Ravintola Tallin käyttämän sähkön yhden kilowattitunnin hinnan saimme tietää sähköyhtiön laskusta. (Sähkön hinta 0,0452 €/kWh) Kertomalla käytetyt kilowattitunnit sähkön hinnalla saimme tuloksena kulutetun sähkön rahallisen arvon.

Esimerkki toscapiirakan valmistuksen sähkönkulutuksesta.

Toscapiirakka oli uunissa yhteensä 30 minuuttia. (0,5)

Induktioliesi oli käytössä 5 minuuttia (0,08)

Yleiskonetta käytimme 10 minuuttia (0,17)

Kiertoilmauunin valmistajan ilmoittama teho on 11 kW, induktiolieden 5 kW ja yleiskoneen 1,2 kW.

Seuraavaksi lasketaan laitteiden kuluttama sähkö kilowattitunteina.

Kiertoilmauuni: $0,5 \times 11 \text{ kW} = 5,5 \text{ kWh}$

Induktioliesi: $0,08 \times 5 \text{ kW} = 0,4 \text{ kWh}$

Yleiskone: $0,17 \times 1,2 \text{ kW} = 0,204 \text{ kWh}$

Kulutetut kilowattitunnit yhteensä: 6,104 kWh

Kulutetun sähkön arvo: $6,104 \times 0,0452 \text{ €} = 0,2759 \text{ €}$

Koska yhden annoksen keskimääräisen hinnan tulee olla 0,2€ / annos, on saatu sähkönkulutus vielä jaettava 80, jolloin saadaan yhden annoksen sähkönkulutus.

$0,2759 \text{ €} / 80 = 0,00344 \text{ €} / \text{ annos}$

Yhden toscapiirakka- annoksen kokonaiskustannuksiksi saatiin siis

henkilöstökustannukset 0,103 €+ raaka-ainekustannukset 0,114 €+ sähkökustannukset 0,00344 €= kokonaiskustannukset 0,22 €

Tässä jälkiruoassa yhden annoksen kokonaiskustannukset ylittivät 0,2€, mutta kun se tarjotaan samalla viikolla edullisempien tuotteiden kanssa, pysyy keskimääräinen hinta toivotuissa kustannuksissa.

7 YHTEENVETO

Löysimme opinnäytetyöaiheemme Studentin aihepankista. Olimme jo ennen aiheen valintaa päättäneet, että teemme toiminnallisen opinnäytetyön, jolloin tuloksena saamme jotain konkreettista. Olemme molemmat myös kiinnostuneita tuotekehitys-prosessista ja leivomme innokkaasti vapaa-aikanamme, joten jälkiruokienkehittäminen tuntui heti kiinnostavalta aiheelta.

Taulukko 3. Opinnäytetyöprosessi

Opinnäytetyön suunnitelma
Suunnitelmaseminaari
Reseptien suunnittelu
Jälkiruokien tuotekehitys
Kustannuslaskelmat
Reseptien vakiointi
Reseptien valinta ja sijoittaminen lounaslistaan
Raportointi

Taulukostailmenee opinnäytetyöprosessin kulku. Taulukon ylärivillä on tuotekehityshankkeen ensimmäiset vaiheet. Suunnitelma- ja seminaarivaiheen jälkeen suunnitelimme kolmekymmentä uutta jälkiruokareseptiä, joita kokeilimme opetuskeittiössä. Kokeilujen ja muutosten jälkeen laskimme kaikille kehitetyille jälkiruoille kiinteät kustannukset, jotka olivat eniten vaikuttavia tekijöitä valitessamme jälkiruokia uudelle lounaslistalle. Lopulliselle lounaslistalle valittiin viisitoista jälkiruokaa. Raporttia aloimme kirjoittaa alkuvaiheessa, mutta suurin osa valmistui vasta saatuaamme valmiiksi reseptit, tulokset ja laskelmat.

Ravintola Talli asetti uusille jälkiruoille keskimääräiset kustannukset, joiden tuli olla noin 20 senttiä annosta kohden. Ensimmäisessä luulimme tämän tarkoittavan vain raaka-ainekustannuksia, joten työ ei vielä siinä vaiheessa vaikuttanut niin haastavalta. Työn edetessä selvisi kuitenkin, että kustannuksiin tuli laskea mukaan myös henkilöstö- ja sähkökustannukset, joten työmuuttui huomattavasti vaativammaksi ja haasteellisemmaksi.

Lopputuloksena saimme Ravintola Tallin lounaslistalle viisitoista uutta jälkiruokaa, joiden keskikustannukset ovat noin 20 senttiä/annos. Uudet jälkiruoat ovat perinteikkaita ja ajattomia, joten ne sopivat mielestämme hyvin lounaalle.

Laskiessamme kustannuksia teimme Excel- taulukoita, (LIITE 33, LIITE 34, LIITE 35) joista käy ilmi kaikkien henkilöstö-, sähkö- ja raaka-ainekustannukset.

Suunnitellessamme jälkiruokia pyrimme raaka-ainevalinnoilla ottamaan huomioon erityisruokavaliot. Kaikki Ravintola Tallissa käytettävät maitotuotteet maustamatonta jogurttia ja piimää lukuun ottamatta ovat laktoosittomia, joten kaikista maitotuotteista sisältävistä jälkiruoista luomujogurttismoothieta lukuun ottamatta tuli laktoosittomia. Maidottomia tuotteita olivat englantilainen hedelmäkakku, vatkattu mustaherukkapuuro, rukiinen suklaakääretorttu sekä Tallin kiisseli. Maidottomia ja gluteenittomia tuotteita olivat aprikoosikiisseli, mansikkariisi, marjasalaatti sekä raparperi-mansikkakiisseli. Luomujogurttismoothie oli gluteeniton mutta ei laktoositon luomu piimän ja – jogurtin takia.

Jälkiruoalla saavutetaan monta etua. Esimerkiksi ruoka-aineympyrän kaikki osat saadaan helpommin mukaan aterialle. Jälkiruoka monipuolistaa aterialle myös ravitsemuksellisesti. Ruokailusta tulee asiakkaalle useamman myönteisen kokemuksen sarja ja jälkiruoka on rauhallinen päätös ruokailuhetkelle. (Tiainen ym. 1986,13.)

Ravintola Talli lounas on raaka-aineiltaan laadukas ja mielestämme myös jälkiruokien raaka-aineisiin olisi pitänyt kiinnittää enemmän huomiota, jotta jälkiruoat olisivat olleet lounaskokonaisuuden hyvän mielen jättävä päätös.

Mielestämme kehittämämme jälkiruoat sopivat raaka-aineiltaan ja valmistusmenetelmiltään muihinkin toimintaperiaatteiltaan samantyyppisiin lounasravintoloihin. Tiukan kustannusrajan vuoksi emme kuitenkaan usko muiden ravintoloiden käyttävän näin karsittuja ohjeita.

Kuluttajat ovat entistäkin kiinnostuneempia raaka-aineiden alkuperästä ja ympäristövaikutuksista. Siksi luomutuotteet ja lähellä tuotetut raaka-aineet kasvattavat suosiotaan. Kehittämässämme jälkiruoissa on käytetty paljon luomutuotteita sekä lähialueen marjatilojen tuotteita.

8 POHDINTAA

Olimme aluksi hieman huolissamme keskinäisen yhteistyömme toimivuudesta näin laajan ja intensiivisen työn parissa. Lopulta yhteistyömme sujui todella hyvin ja saimme aikataulumme sopimaan yhteen yllättävän mutkattomasti. Myös yhteistyömme toimeksiantajan kanssa sujui hyvin ja saamamme ohjeistus oli pääsääntöisesti hyvää ja selkeää.

Olisimme halunneet kokeilla enemmän uusia raaka-aineita, kuten esimerkiksi ruusunmarjaa. Korkeiden kustannusten vuoksi niitä ei kuitenkaan ollut mahdollista käyttää.

Alkuperäisenä tarkoituksenamme oli kokeilla myös erilaisia puolivalmisteita kuten pulla- aihioita ja erilaisia mousse- aineksia, mutta kokeilut jätettiin pois, koska jo pelkät raaka-ainekustannukset ylittivät annetun kustannusrajan.

Tulevaisuudessa tuotekehitystyötämme voidaan mahdollisesti jatkaa uuden kiertävän lounaslistan käyttöön oton yhteydessä. Jos kustannuksiin olisi käytettävissä enemmän rahaa, voitaisiin jälkiruoissa käyttää arvokkaampia raaka-aineita, kuten kermaa ja maitorahkaa. Näin jälkiruokiin saataisiin lisää vaihtelevuutta ja valikoimaan saataisiin uusia jälkiruokatyyppejä.

Jos Ravintola Talli nousee Portaat Luomuun- ohjelmassa askelta ylemmälle tasolle, voidaan jälkiruoissa käyttää runsaammin luomu-tuotteita. Tällöin jälkiruokia voidaan myös nimetä luomutuotteiden mukaan, joka nostaa tuotteen arvostusta. Ravintola Talli voisi myös tehdä jatkuvaa tuotekehitystä sekä pääruokien että jälkiruokien osalta. Koska luomu-tuotteet ja lähiruoka ovat Ravintola Tallille tärkeitä, tulisi niiden osuutta ruokalajeissa kasvattaa.

Jälkiruoan avulla voidaan luoda asiakkaalle positiivinen päätös ruokailulle pienellä vaivalla ja pienillä kustannuksilla. Mielestämme jälkiruoasta tulisi jäädä asiakkaalle hyvä mieli ja saada asiakas palaamaan uudelleen.

Opinnäytetyötä tehdessämme saimme valtavasti kokemusta ruokalistasuunnittelusta ja uuden reseptiikan kehittämisestä. Opimme myös tekemään kustannuslaskelmia raaka-aineiden, henkilöstön sekä sähkön osalta. Näistä taidoista tulee varmasti tulevaisuudessa olemaan suuri hyöty työelämässä.

LÄHTEET

Alhola, Kari, Lauslahti, Sanna 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Porvoo: WSOY.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko, Sajavaara, Paula 2004. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Heikkinen, Marjo, Kopra, Tiina, Vuori, Mirva 2011. Ammatillinen FyKe, liiketalous. Helsinki: WSOYpro.

Hölttä, Merja. 2011. Suullinen tiedonanto syyskuu 2011- huhtikuu 2012. Ravintolapäällikkö. Ravintola Talli. MAMK.

Jaakkola, Juhani, Tunkelo, Eino 1987. Tuote kehitys idoista markkinoille. Espoo: Weilin+göös.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma, Pekkala, Marja-Leena 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Matinmikko, Mirja 1999. Uudistuneet reseptit ruokapalveluun. Työväen Sivistysliitto.

Mauno, Sisko, Lipre, Endla 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Miettinen, Päivi, Santala, Helena 2003. Tuloksen tekijät Yritystoiminta ja talous hotel- li- ja ravintola-alalla Porvoo: WSOY.

Neilimo, Kari, Uusi- Rauva, Erkki 1999. Johdon laskentatoimi. Helsinki: Edita.

Patentti- ja rekisterihallitus 2006. Immateriaaliasioiden huomioiminen liiketoiminnassa. Helsinki.

Portaat Luomuun 2012. www-sivut
http://www.portaatluomuun.fi/index.asp?menu_id=55
 Luettu 30.4.2012. Päivitystietoja ei saatavilla.

Ravintola Talli 2011. WWW-sivut.
<http://www.ravintolatalli.fi/index.asp>
 Päivitetty 6.3.2012. Luettu 19.3.2012.

Rope, Timo, 2000. 100 keinoa tehostaa liiketoimintaa. Juva: WSOY.

Santonen, Pirjo 1996. Palvele ja markkinoi. Hämeenlinna: Karisto Oy.

Sähköturvallisuuden edistämiskeskus. WWW-sivut.
http://www.sahkoturva.info/sahkon_kaytto_kotona/mita_sahkoaitteet_kuluttavat/fi_FI/mita_ovat_voltti_ampeeri_kilowattitunti/
 Päivitetty: 15.3.2012. Luettu 22.3.2012.

Tampereen ammattiopisto 2005. WWW-sivut.
<http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/vaiheet.html>
Luettu 9.5.2012.

Tiainen, Ilkka, Aalto, Aila, Ojala, Erja, Talvinen Päivi 1986. Suomalaiset marjaherkut.
Suomen Sokeri Oy.

Vilkkä, Hanna, Airaksinen, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki:
Tammi.

Vuorenmaa, Sinikka, Peltola, Mikko 2010. Annos & asiakas ravitsemisalan matema-
tiikkaa ja ammattilaskentaa. Helsinki: WSOYpro.

Ympäristömerkki. WWW-sivut.
<http://www.ymparistomerkki.fi/english>
Luettu 7.5.2012

Englantilainen hedelmäkakku työohje

OPISKELI

MAMK

17.4.2012

Reseptin työohje

Sivu: 1

Englantilainen hedelmäkakku

80 annosta à 31 g

Saanto yht.: 2,480 KG

Hinta: 2,46 /KG

Reseptikirja: LOUNAS-12

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: MYLON

Muuttaja: MYLON

Pvm: 23.3.2012

Muutospvm: 23.3.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
				Voitele ja korppujauhota vuoka.
	0,400 KG	0,400 KG	Sokeri hieno, siro kide	Vatkaa pehmeä margariini ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen edelleen vatkaton.
	0,690 KG	0,600 KG	Kananmuna	
	0,667 KG	0,667 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	
	0,167 KG	0,167 KG	Sukaatti	Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää ne taikinaan koko ajan sekoittaen. Kaada taikina vuokaan ja paista 40-45 minuuttia kiertoilmauunissa 160 asteessa. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä. Kakku on helpompi leikata kunnolla jäähtyneenä.
	0,300 KG	0,300 KG	Jauho, vehnä	
	0,300 KG	0,300 KG	Jauho, peruna	
	0,023 KG	0,023 KG	Sokeri, vanilja	
	0,023 KG	0,023 KG	Leivinjauhe	
Raakapaino yht.: 2,480 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 2,480 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2.

Englantilainen hedelmäkakku annoskortti

OPISKELI		MAMK				17.4.2012			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
Englantilainen hedelmäkakku									
80 annosta à 31 g		Ainekust. / annos:		0,076	Ainekust. / kg:		2,457	Ainekust. yht.:	6,094
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,076	Kust. yht. / kg:		2,457	Kust. yhteensä:	6,094
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON							
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012							
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,400	0,400			1,270	1,270	0,508
	Kananmuna	KG	0,690	0,600	0,090	13,00	2,100	2,414	1,448
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,667	0,667			3,009	3,009	2,007
	Sukaatti	KG	0,167	0,167			7,999	7,999	1,336
	Jauho, vehnä	KG	0,300	0,300			0,371	0,371	0,111
	Jauho, peruna	KG	0,300	0,300			1,038	1,038	0,312
	Sokeri, vanilja	KG	0,023	0,023			12,314	12,314	0,283
	Leivinjauhe	KG	0,023	0,023			3,855	3,855	0,089
Raakapaino yht.: 2,480 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 2,480 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Aprikoosikiisseli työohje

HKONTIO		MAMK		18.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
<p>Aprikoosikiisseli 80 annosta à 120 g Saanto yht.: 9,667 KG Hinta: 1,19 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: HKONTIO Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 18.4.2012</p>					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,667 KG	0,667 KG	Aprikoosi kuivattu	Liota pieniksi leikatut aprikoosit vedessä yön yli.	
	1,333 L	1,333 L	Mehu, omenatäys tiiv. Metro	Kuumenna vesi, mehu, vesi ja aprikoosit kiehuviiksi.	
	6,667 L	6,667 L	Vesi	Keitä kunnes aprikoosit ovat pehmeitä.	
	0,533 KG	0,533 KG	Sokeri hieno, siro kide		
	0,400 KG	0,400 KG	Jauho, peruna	Lisää veteen liotettu perunajauho ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehumispisteeseen välillä sekoittaen.	
	0,067 KG	0,067 KG	Kaneli jauhettu	Mausta kanelillä ja tarkista sokeri. Jäähdytä.	
Raakapaino yht.: 9,667 KG				Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 9,667 KG				Jakeluhävikki: 0,69 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 4.

Aprikoosikiisseli annoskortti

HKONTIO		MAMK				18.4.2012				
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1				
Aprikoosikiisseli										
80 annosta à 120 g		Ainekust. / annos:		0,144	Ainekust. / kg:		1,189	Ainekust. yht.:		11,496
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,144	Kust. yht. / kg:		1,189	Kust. yhteensä:		11,496
Tekijä: MYLON		Muuttaja: HKONTIO								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 18.4.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Aprikoosi kuivattu	KG	0,667	0,667			7,600	7,600	5,069	
	Mehu, omenatäys tiiv. Metro	L	1,333	1,333			3,701	3,701	4,933	
	Vesi	L	6,667	6,667						
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,533	0,533			1,270	1,270	0,677	
	Jauho, peruna	KG	0,400	0,400			1,038	1,038	0,415	
	Kaneli jauhettu	KG	0,067	0,067			5,989	5,989	0,401	
Raakapaino yht.: 9,667 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 9,667 KG			Jakeluhävikki: 0,69 %							

Sivuja yhteensä: 1

Kookospala työohje

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		17.4.2012 Sivu: 1	
Kookospala 80 annosta à 40 g (80,00 dl) Saanto yht.: 3,141 KG Hinta: 2,13 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,368 KG	0,320 KG	Kananmuna	Vaahdota munat ja sokeri.
	0,427 KG	0,427 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,400 KG	0,400 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	Sekoita kuivat aineet ja sulata rasva. Lisää kuivat
	0,019 KG	0,019 KG	Leivinjauhe	aineet, rasva ja maito vuorotellen taikinaan. Jaa taikina
	0,667 KG	0,667 KG	Jauho, vehnä	reunallisille uunipelleille. Kypsennä 160 asteessa noin
	0,019 KG	0,019 KG	Sokeri, vanilja	15-20 minuuttia.
	0,267 KG	0,267 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	
	0,050 KG	0,050 KG	Kookoshiutale	
	0,133 KG	0,133 KG	Kahvi, SJ	Sekoita kuorrutteen ainekset ja levitä jäähtyneelle
	0,080 KG	0,080 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	pohjalevyille. Ripottele kookoshiutaleita pinnalle.
	0,587 KG	0,587 KG	Sokeri, tomu	
	0,040 KG	0,040 KG	Kaakaojauhe, Van Houten	
	0,133 KG	0,133 KG	Kookoshiutale	
Raakapaino yht.: 3,142 KG			Valmistushävikki: 0,03 %	
Saanto yht.: 3,141 KG			Jakeluhävikki: -1,88 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK Reseptin annoskortti	17.4.2012 Sivu: 1
----------	--	----------------------

Kookospala 80 annosta à 40 g (80,00 dl) Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012 Lisätieto:				Ainekust. / annos: 0,084 Muut kust. / annos: 0,000 Kust. yht. / annos: 0,084	Ainekust. / kg: 2,133 Muut kust. / kg: 0,000 Kust. yht. / kg: 2,133	Ainekust. yht.: 6,699 Muut kust. yht.: 0,000 Kust. yhteensä: 6,699
---	--	--	--	--	---	--

P Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
Kananmuna	KG	0,368	0,320	0,048	13,00	2,100	2,414	0,772
Sokeri hieno, siro kide	KG	0,427	0,427			1,270	1,270	0,542
Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,400	0,400			1,288	1,288	0,515
Leivinjauhe	KG	0,019	0,019			3,855	3,855	0,073
Jauho, vehnä	KG	0,667	0,667			0,371	0,371	0,247
Sokeri, vanilja	KG	0,019	0,019			12,314	12,314	0,234
Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,267	0,267			3,009	3,009	0,803
Kookoshiutale	KG	0,050	0,050			2,638	2,638	0,132
Kahvi, SJ	KG	0,133	0,133			8,690	8,690	1,156
Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,080	0,080			3,009	3,009	0,241
Sokeri, tomu	KG	0,587	0,587			1,984	1,984	1,164
Kaakaojauhe, Van Houten	KG	0,040	0,040			11,687	11,687	0,467
Kookoshiutale	KG	0,133	0,133			2,638	2,638	0,351

Raakapaino yht.: 3,142 KG	Valmistushävikki: 0,03 %
Saanto yht.: 3,141 KG	Jakeluhävikki: -1,88 %

Luomujogurttismoothie työohje

OPISKELI		MAMK		17.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
Luomujogurttismoothie 80 annosta à 120 g Saanto yht.: 9,600 KG Hinta: 1,33 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: HKONTIO Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 30.3.2012					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	4,000 KG	4,000 KG	Jogurtti, maustamaton, vähälaktoosinen, A+	Sulata ja soseuta mansikka.	
	0,800 KG	0,800 KG	Mansikka pakaste Suomi	Soseuta banaani.	
	1,143 KG	0,800 KG	Banaani	Sekoita kaikki aineet keskenään yleiskoneessa. Lisää tarvittaessa sokeria.	
	4,000 KG	4,000 KG	Piimä, rasvaton, vähälaktoosinen		
				Jaa lasihin ja tarjoa kylmänä.	
Raakapaino yht.: 9,600 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 9,600 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

Luomujogurttismoothie annoskortti

OPISKELI		MAMK				17.4.2012				
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1				
Luomujogurttismoothie										
80 annosta à 120 g		Ainekust. / annos:		0,160	Ainekust. / kg:		1,334	Ainekust. yht.:		12,810
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,160	Kust. yht. / kg:		1,334	Kust. yhteensä:		12,810
Tekijä: MYLON		Muuttaja: HKONTIO								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 30.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Jogurtti, maustamaton, vähälaktoosinen, A+	KG	4,000	4,000			1,836	1,836	7,346	
	Mansikka pakaste Suomi	KG	0,800	0,800			4,292	4,292	3,434	
	Banaani	KG	1,143	0,800	0,343	30,00	1,777	2,539	2,031	
	Piimä, rasvaton, vähälaktoosinen	KG	4,000	4,000						
Raakapaino yht.: 9,600 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 9,600 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Mansikkariisi työohje

MAMK			
OPISKELI	Reseptin työohje		17.4.2012 Sivu: 1
mansikkariisi 80 annosta à 105 g Saanto yht.: 8,512 KG Hinta: 1,24 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Työohje
	4,800 L 1,280 L 0,512 KG	4,800 L 1,280 L 0,512 KG	Vesi Mehutiiviste, mansikka Sokeri hieno, siro kide Kiehauta vesi ja mehu keittopadassa. Lisää sokeria ja tarkista makua.
	0,960 KG	0,960 KG	Riisi, puuroriisi Lisää puuroriisi ja anna kiehua hiljalleen välillä sekoittaen 35 - 40 minuuttia.
	0,960 KG	0,960 KG	Mansikka pakaste Suomi Soseuta mansikka ja lisää puuroon. Tarjotaan kylmänä tai kuumana.
Raakapaino yht.: 8,512 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 8,512 KG		Jakeluhävikki: 1,32 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK						17.4.2012		
		Reseptin annoskortti						Sivu: 1		
mansikkariisi										
80 annosta à 105 g		Ainekust. / annos:		0,132	Ainekust. / kg:		1,241	Ainekust. yht.:		10,561
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,132	Kust. yht. / kg:		1,241	Kust. yhteensä:		10,561
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	4,800	4,800						
	Mehutiiviste, mansikka	L	1,280	1,280			3,781	3,781	4,840	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,512	0,512			1,270	1,270	0,650	
	Riisi, puuroriisi	KG	0,960	0,960			0,990	0,990	0,950	
	Mansikka pakaste Suomi	KG	0,960	0,960			4,292	4,292	4,120	
Raakapaino yht.: 8,512 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 8,512 KG			Jakeluhävikki: 1,32 %							

Sivuja yhteensä: 1

Marjapiirakka työohje

MAMK			
OPISKELI	Reseptin työohje		17.4.2012 Sivu: 1
Marjapiirakka 80 annosta à 50 g Saanto yht.: 4,380 KG Hinta: 1,97 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine Työohje
	0,694 KG 0,600 KG	0,604 KG 0,600 KG	Kananmuna Sokeri hieno, siro kide Vaahdota munat ja sokeri vaahdoksi.
	0,462 KG 0,284 KG 0,849 KG 0,027 KG 0,013 KG	0,462 KG 0,284 KG 0,849 KG 0,027 KG 0,013 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon Margariini, kasvis, 60% lakt. Jauho, vehnä Leivinjauhe Sokeri, vanilja Sulata rasva. Yhdistä kuivat aineet keskenään, Sekoita kuivat aineet, maito ja sulatettu rasva vuorotellen taikinaan. Älä enää vatkaa.
	0,027 KG 0,053 KG 0,635 KG 0,982 KG	0,027 KG 0,053 KG 0,635 KG 0,825 KG	Jauho, peruna Sokeri hieno, siro kide Karviainen pakaste Herukkasekoitus, pakaste Levitä taikina pellille leivinpaperin päälle. Pyöräytä marjat perunajauhossa ja ripottele tasaisesti pohjalle. Ripottele sokeria marjojen päälle ja paista 165 asteessa noin 25 minuuttia.
Raakapaino yht.:		4,379 KG	Valmistushävikki: -0,02 %
Saanto yht.:		4,380 KG	Jakeluhävikki: 8,68 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK										
OPISKELI		Reseptin annoskortti						17.4.2012 Sivu: 1		
Marjapiirakka										
80 annosta à 50 g		Ainekust. / annos:		0,108	Ainekust. / kg:		1,968	Ainekust. yht.:		8,621
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,108	Kust. yht. / kg:		1,968	Kust. yhteensä:		8,621
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Kananmuna	KG	0,694	0,604	0,090	13,00	2,100	2,414	1,458	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,600	0,600			1,270	1,270	0,762	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,462	0,462			1,288	1,288	0,595	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,284	0,284			3,009	3,009	0,855	
	Jauho, vehnä	KG	0,849	0,849			0,371	0,371	0,315	
	Leivinjauhe	KG	0,027	0,027			3,855	3,855	0,104	
	Sokeri, vanilja	KG	0,013	0,013			12,314	12,314	0,160	
	Jauho, peruna	KG	0,027	0,027			1,038	1,038	0,028	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,053	0,053			1,270	1,270	0,067	
	Karviainen pakaste	KG	0,635	0,635			2,560	2,560	1,626	
	Herukkasekoitus, pakaste	KG	0,982	0,825	0,157	16,00	2,700	3,214	2,652	
Raakapaino yht.: 4,379 KG			Valmistushävikki: -0,02 %							
Saanto yht.: 4,380 KG			Jakeluhävikki: 8,68 %							

Marjasalaatti työohje

OPISKELI	MAMK		17.4.2012
Reseptin työohje		Sivu: 1	
Marjasalaatti 80 annosta à 56 g Saanto yht.: 4,550 KG Hinta: 2,65 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Työohje
	1,000 L	1,000 L	Vesi
	0,200 KG	0,200 KG	Sokeri hieno, siro kide
	0,025 KG	0,025 KG	Kaneli jauhettu
	0,025 KG	0,025 KG	Sokeri, vanilja
	3,095 KG	2,600 KG	Herukkasekoitus, pakaste
	0,700 KG	0,700 KG	Mansikka pakaste Suomi
Raakapaino yht.: 4,550 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 4,550 KG		Jakeluhävikki: 1,54 %	

Sivuja yhteensä: 1

Marjasalaatti annoskortti

MAMK										
OPISKELI		Reseptin annoskortti						17.4.2012 Sivu: 1		
Marjasalaatti										
80 annosta à 56 g		Ainekust. / annos:		0,151	Ainekust. / kg:		2,653	Ainekust. yht.:		12,073
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,151	Kust. yht. / kg:		2,653	Kust. yhteensä:		12,073
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	1,000	1,000						
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,200	0,200			1,270	1,270	0,254	
	Kaneli jauhettu	KG	0,025	0,025			5,989	5,989	0,150	
	Sokeri, vanilja	KG	0,025	0,025			12,314	12,314	0,308	
	Herukkasekoitus, pakaste	KG	3,095	2,600	0,495	16,00	2,700	3,214	8,357	
	Mansikka pakaste Suomi	KG	0,700	0,700			4,292	4,292	3,004	
Raakapaino yht.: 4,550 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 4,550 KG			Jakeluhävikki: 1,54 %							

Sivuja yhteensä: 1

Mustaherukkapuuro työohje

MAMK			
OPISKELI	Reseptin työohje		17.4.2012 Sivu: 1
Vatkattu mustaherukkapuuro 80 annosta à 150 g Saanto yht.: 11,997 KG Hinta: 0,60 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine Työohje
	8,000 L 1,067 KG	8,000 L 1,067 KG	Vesi Sokeri hieno, siro kide Kiehauta vesi ja lisää sokeri.
	1,066 KG 1,384 KG	1,066 KG 1,384 KG	Suurimo, manna Mustaherukka, pakaste Astikkala Lisää mannasuurimot ja mustaherukka. Hauduta puuroa noin 15 minuuttia.
	0,480 KG	0,480 KG	Mustaherukka, pakaste Astikkala Jäähdytä puuro. Vatkaa jäähtynyt puuro kuohkeaksi ja lisää loput mustaherukat. Lisää tarvittaessa sokeria.
Raakapaino yht.: 11,997 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 11,997 KG		Jakeluhävikki: -0,03 %	

Sivuja yhteensä: 1

Mustaherukkapuuro annoskortti

MAMK										
OPISKELI		Reseptin annoskortti						17.4.2012 Sivu: 1		
Vatkattu mustaherukkapuuro										
80 annosta à 150 g		Ainekust. / annos:		0,090	Ainekust. / kg:		0,602	Ainekust. yht.:		7,223
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,090	Kust. yht. / kg:		0,602	Kust. yhteensä:		7,223
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	8,000	8,000						
	Sokeri hieno, siro kide	KG	1,067	1,067			1,270	1,270	1,355	
	Suurimo, manna	KG	1,066	1,066			0,939	0,939	1,001	
	Mustaherukka, pakaste Astikkala	KG	1,384	1,384			2,611	2,611	3,614	
	Mustaherukka, pakaste Astikkala	KG	0,480	0,480			2,611	2,611	1,253	
Raakapaino yht.: 11,997 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 11,997 KG			Jakeluhävikki: -0,03 %							

Sivuja yhteensä: 1

Punaherukkavaahto työohje

OPISKELI		MAMK		17.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
Punaherukkaruisvaahto 80 annosta à 100 g Saanto yht.: 7,900 KG Hinta: 1,74 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: HKONTIO Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 3.4.2012					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	3,000 L	3,000 L	Vesi	Kiehauta vesi, sokeri ja marjat. Sekoita joukkoon	
	0,800 KG	0,800 KG	Sokeri, fariini	ruisjauhot ja anna kypsyä noin 10 minuuttia.	
	0,600 KG	0,600 KG	Jauho, ruis		
	1,500 KG	1,500 KG	Punaherukka, pakaste	Jäähdytä.	
			Astikkala		
	2,000 KG	2,000 KG	Kerma, vispi 36% laktoositon	Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla.	
	0,030 KG	0,030 KG	Sokeri, vanilja	Yhdistä jäähtynyt puuro ja vaahto.	
Raakapaino yht.: 7,930 KG				Valmistushävikki: 0,38 %	
Saanto yht.: 7,900 KG				Jakeluhävikki: -1,27 %	

Sivuja yhteensä: 1

Punaherukkavaahto annoskortti

OPISKELI		MAMK				17.4.2012				
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1				
Punaherukkaruisvaahto										
80 annosta à 100 g		Ainekust. / annos:		0,172	Ainekust. / kg:		1,737	Ainekust. yht.:		13,724
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,172	Kust. yht. / kg:		1,737	Kust. yhteensä:		13,724
Tekijä: MYLON		Muuttaja: HKONTIO								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 3.4.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	3,000	3,000						
	Sokeri, fariini	KG	0,800	0,800			2,435	2,435	1,948	
	Jauho, ruis	KG	0,600	0,600			0,795	0,795	0,477	
	Punaherukka, pakaste Astikkala	KG	1,500	1,500			2,566	2,566	3,850	
	Kerma, vispi 36% laktoositon	KG	2,000	2,000			3,540	3,540	7,080	
	Sokeri, vanilja	KG	0,030	0,030			12,314	12,314	0,369	
Raakapaino yht.: 7,930 KG			Valmistushävikki: 0,38 %							
Saanto yht.: 7,900 KG			Jakeluhävikki: -1,27 %							

Sivuja yhteensä: 1

Puolukkamuffini työohje

OPISKELI		MAMK		17.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
<p>Puolukkamuffini 80 annosta à 40 g Saanto yht.: 3,142 KG Hinta: 2,05 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 4.4.2012</p>					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,178 KG	0,178 KG	Lese, kaura	Sekoita kuivat aineet keskenään.	
	0,800 KG	0,800 KG	Jauho, vehnä		
	0,031 KG	0,031 KG	Leivinjauhe		
	0,533 KG	0,533 KG	Sokeri hieno, siro kide		
	0,305 KG	0,265 KG	Kananmuna	Sulata rasva. Sekoita kananmuna, maito ja margariini.	
	0,444 KG	0,444 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	Lisää seosta kuiviin aineisiin. Sekoita lopuksi taikinaan puolukat.	
	0,222 KG	0,222 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.		
	0,667 KG	0,667 KG	Puolukka, pakaste	Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 160 asteessa noin 15 minuuttia.	
Raakapaino yht.: 3,140 KG				Valmistushävikki: -0,06 %	
Saanto yht.: 3,142 KG				Jakeluhävikki: -1,85 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK				17.4.2012				
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1				
Puolukkamuffini										
80 annosta à 40 g		Ainekust. / annos:		0,081	Ainekust. / kg:		2,055	Ainekust. yht.:		6,456
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,081	Kust. yht. / kg:		2,055	Kust. yhteensä:		6,456
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 4.4.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Lese, kaura	KG	0,178	0,178						
	Jauho, vehnä	KG	0,800	0,800			0,371	0,371	0,297	
	Leivinjauhe	KG	0,031	0,031			3,855	3,855	0,120	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,533	0,533			1,270	1,270	0,677	
	Kananmuna	KG	0,305	0,265	0,040	13,00	2,100	2,414	0,640	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,444	0,444			1,288	1,288	0,572	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,222	0,222			3,009	3,009	0,668	
	Puolukka, pakaste	KG	0,667	0,667			5,222	5,222	3,483	
Raakapaino yht.: 3,140 KG			Valmistushävikki: -0,06 %							
Saanto yht.: 3,142 KG			Jakeluhävikki: -1,85 %							

Sivuja yhteensä: 1

Raparperikiisseli työohje

OPISKELI	MAMK		17.4.2012
	Reseptin työohje		Sivu: 1
Raparperikiisseli 80 annosta à 135 g Saanto yht.: 10,651 KG Hinta: 0,71 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: HKONTIO Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 12.4.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Työohje
	6,400 L	6,400 L	Vesi
	1,600 L	1,600 L	Mehu, omenatäys tiiv. Metro
	0,399 KG	0,399 KG	Sokeri hieno, siro kide
	0,013 KG	0,013 KG	Sokeri, vanilja
	0,399 KG	0,399 KG	Raparperi, pakaste
	0,184 KG	0,184 KG	Jauho, peruna
			Lisää veteen liotettu perunajauho ohuena nauhana sekaan koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehumispisteeseen välillä sekoittaen.
			Jäähdytä
	Raakapaino yht.: 8,995 KG		Valmistushävikki: -18,41 %
	Saanto yht.: 10,651 KG		Jakeluhävikki: -1,40 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK										
OPISKELI			Reseptin annoskortti					17.4.2012 Sivu: 1		
Raparperikiisseli										
80 annosta à 135 g			Ainekust. / annos:		0,095	Ainekust. / kg:		0,710	Ainekust. yht.:	7,565
Reseptikirja: LOUNAS-12			Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:		0,095	Kust. yht. / kg:		0,710	Kust. yhteensä:	7,565
Tekijä: MYLON		Muuttaja: HKONTIO								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 12.4.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	6,400	6,400						
	Mehu, omenatäys tiiv. Metro	L	1,600	1,600			3,701	3,701	5,921	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,399	0,399			1,270	1,270	0,507	
	Sokeri, vanilja	KG	0,013	0,013			12,314	12,314	0,160	
	Raparperi, pakaste	KG	0,399	0,399			1,970	1,970	0,786	
	Jauho, peruna	KG	0,184	0,184			1,038	1,038	0,191	
Raakapaino yht.: 8,995 KG			Valmistushävikki: -18,41 %							
Saanto yht.: 10,651 KG			Jakeluhävikki: -1,40 %							

Sivuja yhteensä: 1

Raparperimuffini työohje

OPISKELI

MAMK

17.4.2012

Sivu: 1

Reseptin työohje

Raparperipiirakka/muffini

80 annosta à 35 g

Saanto yht.: 2,838 KG

Hinta: 1,71 /KG

Reseptikirja: LOUNAS-12

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: MYLON

Muuttaja: HKONTIO

Pvm: 23.3.2012

Muutospvm: 3.4.2012

Ei sovi:

Lisätieto: 1x GN-vuoka = 40 palaa

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,696 KG 0,348 KG	0,696 KG 0,348 KG	Raparperi, pakaste Margariini, kasvis, 60% lakt.	Sulata raparperit ja anna jäähtyä. Sulata rasva.
	0,520 KG 0,296 KG	0,452 KG 0,296 KG	Kananmuna Sokeri hieno, siro kide	Vaahdota kananmunat ja sokeri.
	0,452 KG 0,574 KG 0,010 KG 0,010 KG	0,452 KG 0,574 KG 0,010 KG 0,010 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon Jauho, vehnä Leivinjauhe Sokeri, vanilja	Sekoita kuivat aineet ja lisää vuorotellen maidon ja rasvan kanssa taikinaan. Sekoita raparperit taikinaan. Leita leivinpaperilla vuoratulle pellille tai annostele muffinivuokiin ja paista 160 asteessa noin 15 minuuttia.

Raakapaino yht.: 2,838 KG

Saanto yht.: 2,838 KG

Valmistushävikki: 0,00 %

Jakeluhävikki: 1,34 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK										
OPISKELI			Reseptin annoskortti				17.4.2012 Sivu: 1			
Raparperipiirakka/muffini										
80 annosta à 35 g			Ainekust. / annos:		0,061	Ainekust. / kg:		1,706	Ainekust. yht.:	4,842
Reseptikirja: LOUNAS-12			Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:		0,061	Kust. yht. / kg:		1,706	Kust. yhteensä:	4,842
Tekijä: MYLON			Muuttaja: HKONTIO							
Pvm: 23.3.2012			Muutospvm: 3.4.2012							
Lisätieto: 1x GN-vuoka = 40 palaa										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Raparperi, pakaste	KG	0,696	0,696			1,970	1,970	1,371	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,348	0,348			3,009	3,009	1,047	
	Kananmuna	KG	0,520	0,452	0,068	13,00	2,100	2,414	1,091	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,296	0,296			1,270	1,270	0,376	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,452	0,452			1,288	1,288	0,582	
	Jauho, vehnä	KG	0,574	0,574			0,371	0,371	0,213	
	Leivinjauhe	KG	0,010	0,010			3,855	3,855	0,039	
	Sokeri, vanilja	KG	0,010	0,010			12,314	12,314	0,123	
Raakapaino yht.: 2,838 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 2,838 KG			Jakeluhävikki: 1,34 %							

Sivuja yhteensä: 1

Rukiinen suklaakääretorttu työohje

OPISKELI		MAMK		17.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
Rukiinen suklaakääretorttu					
80 annosta à 41 g					
Saanto yht.:		3,429 KG			
Hinta:		1,79 /KG			
Reseptikirja:		LOUNAS-12			
Valmistuslaite:					
Kust.paikka:		5740			
Tekijä:		MYLON	Muuttaja:	MYLON	
Pvm:		23.3.2012	Muutospvm:	23.3.2012	
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	1,471 KG 0,640 KG	1,280 KG 0,640 KG	Kananmuna Sokeri hieno, siro kide	Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi	
	0,213 KG 0,160 KG 0,053 KG 0,016 KG	0,213 KG 0,160 KG 0,053 KG 0,016 KG	Jauho, ruis Jauho, vehnä Kaakaojauhe, Van Houten Leivinjauhe	Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää jauhot vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti. Jaa taikina reunalliselle pellille ja paista kiertoilmauunissa 160 asteessa noin 7-10 minuuttia.	
	1,067 KG	1,067 KG	Hillo, seka	Kumoa kypsät pohjat sokeroituille leivinpapereille. Anna jäähtyä. Levitä hilloa levyille ja kääri rullalle. Anna vetäytyä kylmiössä.	
Raakapaino yht.:				3,429 KG	
Saanto yht.:				3,429 KG	
Valmistushävikki:				0,00 %	
Jakeluhävikki:				4,35 %	

Sivuja yhteensä: 1

Rukiinen suklaakääretorttu annoskortti

MAMK										
OPISKELI		Reseptin annoskortti						17.4.2012 Sivu: 1		
Rukiinen suklaakääretorttu										
80 annosta à 41 g		Ainekust. / annos:		0,077	Ainekust. / kg:		1,786	Ainekust. yht.:		6,125
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,077	Kust. yht. / kg:		1,786	Kust. yhteensä:		6,125
Tekijä: MYLON		Muuttaja: MYLON								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 23.3.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Kananmuna	KG	1,471	1,280	0,191	13,00	2,100	2,414	3,090	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,640	0,640			1,270	1,270	0,813	
	Jauho, ruis	KG	0,213	0,213			0,795	0,795	0,169	
	Jauho, vehnä	KG	0,160	0,160			0,371	0,371	0,059	
	Kaakaojauhe, Van Houten	KG	0,053	0,053			11,687	11,687	0,619	
	Leivinjauhe	KG	0,016	0,016			3,855	3,855	0,062	
	Hillo, seka	KG	1,067	1,067			1,230	1,230	1,312	
Raakapaino yht.: 3,429 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 3,429 KG			Jakeluhävikki: 4,35 %							

Sivuja yhteensä: 1

Tallin kiisseli työohje

MAMK			
OPISKELI	Reseptin työohje		17.4.2012 Sivu: 1
Tallin kiisseli 81 annosta à 100 g Saanto yht.: 8,185 KG Hint: 0,93 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: HKONTIO Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 3.4.2012			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine Työohje
	5,000 L 1,500 KG 0,800 KG 0,035 KG	5,000 L 1,500 KG 0,800 KG 0,035 KG	Vesi Karviainen pakaste Sokeri hieno, siro kide Sokeri, vanilja
	0,300 KG	0,300 KG	Jauho, peruna
	0,250 KG 0,150 KG 0,100 KG 0,050 KG	0,250 KG 0,150 KG 0,100 KG 0,050 KG	Hapankorppu Margariini, kasvis, 60% lakt. Sokeri hieno, siro kide Kaneli jauhettu
Keitä karviaisia vedessä kunnes ne ovat pehmeitä. Lisää sokerit. Liuota perunajauho kylmään veteen ja kaada suurus ohuena nauhana koko ajan sekoittaen kiisseliin. Kuumenna kiehumispisteeseen välillä sekoittaen. Jäähdytä. Sulata margariini. Hienonna hapankorppu kutterissa. Lisää rasvaan hapankorppu, sokeri ja kaneli. Annostele kiisseli annosmaljoihin ja koristele hapankorppumurulla.			
Raakapaino yht.: 8,185 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 8,185 KG		Jakeluhävikki: 1,04 %	

OPISKELI		MAMK				17.4.2012				
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1				
Tallin kiisseli										
81 annosta à 100 g		Ainekust. / annos:		0,094	Ainekust. / kg:		0,927	Ainekust. yht.:		7,587
Reseptikirja: LOUNAS-12		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:		0,094	Kust. yht. / kg:		0,927	Kust. yhteensä:		7,587
Tekijä: MYLON		Muuttaja: HKONTIO								
Pvm: 23.3.2012		Muutospvm: 3.4.2012								
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Vesi	L	5,000	5,000						
	Karviainen pakaste	KG	1,500	1,500			2,560	2,560	3,840	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,800	0,800			1,270	1,270	1,016	
	Sokeri, vanilja	KG	0,035	0,035			12,314	12,314	0,431	
	Jauho, peruna	KG	0,300	0,300			1,038	1,038	0,312	
	Hapankorppu	KG	0,250	0,250			4,442	4,442	1,110	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,150	0,150			3,009	3,009	0,451	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,100	0,100			1,270	1,270	0,127	
	Kaneli jauhettu	KG	0,050	0,050			5,989	5,989	0,299	
Raakapaino yht.: 8,185 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 8,185 KG			Jakeluhävikki: 1,04 %							

Sivuja yhteensä: 1

Toscapalat työohje

OPISKELI		MAMK		17.4.2012	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
Toscapalat 80 annosta à 50 g Saanto yht.: 3,834 KG Hinta: 2,31 /KG Reseptikirja: LOUNAS-12 Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: MYLON Muuttaja: MYLON Pvm: 23.3.2012 Muutospvm: 23.3.2012					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,703 KG	0,612 KG	Kananmuna	Vaahdota kananmuna ja sokeri.	
	0,565 KG	0,565 KG	Sokeri hieno, siro kide		
	0,706 KG	0,706 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet, sulata rasva. Lisää taikinaan	
	0,035 KG	0,035 KG	Leivinjauhe	vuorotellen kuivat aineet, rasva ja maito. Jaa taikina	
	0,531 KG	0,531 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	uunipelleille ja paista 160 asteessa 15 minuuttia.	
	0,235 KG	0,235 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon		
	0,175 KG	0,175 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Sulata rasva. Lisää joukkoon sokeri, mantelilastu,	
	0,329 KG	0,329 KG	Mantelilastu	vehnäjäuho ja maito. Kiehauta. Levitä kuorrute pohjan	
	0,376 KG	0,376 KG	Sokeri hieno, siro kide	päälle ja paista vielä noin 10 minuuttia.	
	0,035 KG	0,035 KG	Jauho, vehnä		
	0,235 KG	0,235 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon		
Raakapaino yht.: 3,834 KG				Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 3,834 KG				Jakeluhävikki: -4,33 %	

Sivuja yhteensä: 1

MAMK										
OPISKELI			Reseptin annoskortti				17.4.2012 Sivu: 1			
Toscapalat										
80 annosta à 50 g			Ainekust. / annos:		0,111	Ainekust. / kg:		2,312	Ainekust. yht.:	8,863
Reseptikirja: LOUNAS-12			Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:		0,111	Kust. yht. / kg:		2,312	Kust. yhteensä:	8,863
Tekijä: MYLON			Muuttaja: MYLON							
Pvm: 23.3.2012			Muutospvm: 23.3.2012							
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Kananmuna	KG	0,703	0,612	0,091	13,00	2,100	2,414	1,477	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,565	0,565			1,270	1,270	0,718	
	Jauho, vehnä	KG	0,706	0,706			0,371	0,371	0,262	
	Leivinjauhe	KG	0,035	0,035			3,855	3,855	0,135	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,531	0,531			3,009	3,009	1,598	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,235	0,235			1,288	1,288	0,303	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,175	0,175			3,009	3,009	0,527	
	Mantelilastu	KG	0,329	0,329			9,275	9,275	3,052	
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,376	0,376			1,270	1,270	0,477	
	Jauho, vehnä	KG	0,035	0,035			0,371	0,371	0,013	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,235	0,235			1,288	1,288	0,303	
Raakapaino yht.: 3,834 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 3,834 KG			Jakeluhävikki: -4,33 %							

KYSELY

Hei! Olemme kaksi restonomiopiskelijää Mikkelin Ammattikorkeakoulusta ja suunnittelemme opinnäytetyönämme Ravintola Tallille uusia jälkiruokia. Ennen tuotekehitysprosessia haluaisimme kuulla Teidän mielipiteitänne ja näkemyksiänne tähänastisista jälkiruoista, sekä mahdollisia kehityskohteita tulevaisuutta ajatellen.

Kysely on nimetön mutta jättäessäsi yhteystietosi (nimi, puh, sähköpostiosoite) olet mukana makean palkinnon arvonnassa!

1. Kuinka usein lounastatte Ravintola Tallissa?

- ☐ joka päivä
- ☐ muutaman kerran viikossa
- ☐ harvemmin kuin kerran viikossa

2. Mitä positiivista palautetta voitte antaa Tallin jälkiruoista?

3. Mitä korjattavaa/muutettavaa Tallin jälkiruoissa mielestänne on?

4. Sana on nyt vapaa! (Minkälaisia jälkiruokia haluaisitte tulevaisuudessa Ravintola Talliin? jne..

Vastauksistanne **kiittävät** Sanni Muinonen & Emma Pynnönen !

Viikko 1.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Juusto-parsakeitto	Minestronekeitto	Kanakasviskeitto	Syyssadon kasvis- sosekeitto	Tallin kalakeitto
Lämmin pää- ruoka	Burgundin porsas- ta	Kalaa pestokas- tikkeessa	Lihapullat ja sipuli- kastike	Broilerigratiini	Stroganoff
Energialisäke	Ohrahelmi	Peruna	Perunasose	Riisi (tumma)	Peruna
Lämmin lisä- ke	Pikkuporkkana	Papu	Ruusukaali	Papumix	Festivaalivihannekset
Suositus	Pariloitua kanaa hollandaise	Paahdettu por- saankylki	Paahdettua kalaa ja juureksia	Sveitsinleike	Rosmariinipaahdettua kanaa
Kasvisruoka	Porkkanapihvit ja kermaviilikastike	Kasviskiusaus	Kasvispullat ja hau- dutettua sipulia	Kasvisnuudeliwok	Juustomunakas
Salaatti 1.	Kreikkalainen sa- laatti	Vihreä melonisa- laatti	Leipäjuustosalaatti	Maalaissalaatti	Omena-juustosalaatti
Salaatti 2.	Porkkana- mandariiniraaste	Marinoitu kaalisa- laatti	Punajuurisalaatti	Kaali-hedelmäraaste	Kurkkuraita
Salaatti 3.	Kasvis- nuudelisalaatti	Riista-ohrasalatti	Peruna- kaprissalaatti	Juusto-pastasalaatti	Papu-riisisalaatti
Jälkiruoka	Puolukkamuffini	Rukiinen suklaa- kääretorttu	Smoothie	Aprikoosikiisseli	Vatkattu mustaheruk- kapuuro

Viikko 2.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Metsäsienikeitto	Nakkikeitto	Sitruunainen kana-keitto	Maalaiskeitto	Tomaatti-yrttikeitto
Lämmin pääruoka	Lindströminpihvit ja ruskea kastike	Kukkoa viinissä	Jauhemaksapihvit	Kalapullat ja ruohosipulikastiketta	Karjalanpaisti
Energialisäke	Peruna	Riisi	Perunasose	Ohrahelmi	Peruna
Lämmin lisäke	Pikkuporkkana	Parsakaali	Kukkakaali	Festivaalivihannekset	Paahdetut juurekset
Suositus	Kanaa ja tummaa valkosipulikastiketta	Paistettua kalaa ja sienikastiketta	Wieninleike	Maksapihvi ja sipulikermakastiketta	Paahdettua kanaa ja choronkastiketta
Kasvisruoka	Kasvis-aurajuustogradiini	Kasvispasta	Sienirisotto	Kasvispannu ja jogurttikastike	Kuorrutettua kukka-kaalia ja yrttiriisiä
Salaatti 1.	Paahdettu siemen-salaatti	Mandariini-raejuustosalaatti	Kurkku-rypälesalaatti	Jäävuori-porkkanasalaatti	Meloni-retiisisalaatti
Salaatti 2.	Aura-porkkanaraaste	Punakaali-puolukkaraaste	Tomaatti-sipulisalaatti	Omena-caesarsalaatti	Coleslaw
Salaatti 3.	Salami-nuudelisalaatti	Peruna-punasipulisalaatti	Savukala-riisisalaatti	Kinkku-pastasalaatti	Kananpojan ohrasalaatti
Jälkiruoka	Englantilainen hedelmäkakku	Marjasalaatti	Kookospala	Raparperikiisseli	Toscapiirakka

Viikko 3.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Ranskalainen sipulikeitto	Lihakeitto	Kanaseljanka	Kreikkalainen kala-keitto	Pinaattikeitto
Lämmin pääruoka	Kanaa hunajacurrykastikkeessa	Appelsiinilohta	Riistakäristys	Kinkkukiusaus	Porsaan niskaa pippurikastikkeessa
Energialisäke	Kaurariisi	Riisi	Perunasose	-	Paahdettu peruna
Lämmin lisäke	Hunajaporkkanat	Papu	Paahdetut lanttu-kuutiot	Värikäs porkkanasekoitus	Ruusukaali
Suositus	Sitruspaahdettu lohi	Porsaanpihvi bearnaise	Pestolohi	Täytetty possun lehtipihvi	Kuorrutettu kanaleipä
Kasvisruoka	Sienipasta	Täytetyt paprikat	Kasvismunakas	Kasviskiusaus	Juustogratinoidut tomaatit
Salaatti 1.	Maissisalaatti	Aurinkosalaatti	Vihreä salsasalaatti	Meloni-kurkkusalaatti	Raikas ananassalaatti
Salaatti 2.	Lanttu-ananassalaatti	Omena-waldorf	Unkarinsalaatti	Porkkana-lantturaaste	Kukkakaali-melonisalaatti
Salaatti 3.	Pekoni-papusalaatti	Hedelmäinen pastasalaatti	Sieni-riisisalaatti	Marinoitu juustokasvissalaatti	Kana-nuudelisalaatti
Jälkiruoka	Mansikkariisi	Raparperimuffini	Punaherukkavaahto	Tallimestarinkiisseli	Marjapiirakka

Viikko 4.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Juustoinen porkkanakeitto	Jauheliuhakeitto	Kasvis-borschkeitto	Bratwurstikeitto	Herkkusienikeitto
Lämmin pääruoka	Tallin uunimakkarat	Puutarhurin kalamaa	Jauhelihamureke ja ruskeakastike	Itämainen broilerikastike	Merimiespihvit
Energialisäke	Pinaattiperunasose	Ohrahelmi	Uunilohkoperuna	Riisi	(Viipaleperuna)
Lämmin lisäke	Paahdettua sipulia	Punajuuret	Pikkuporkkanat	Romanescomix	Ruusukaali ja kukka-kaali
Suositus	Pariloitua kanaa hollandaise	Paahdettu porsaankylki	Paahdettua kalaa ja juureksia	Sveitsinleike	Rosmariinipaahdettua kanaa
Kasvisruoka	Kasvisnuudeliwok	Kasviskiusaus	Kasvispullat ja haudutettua sipulia	Porkkanapihvit ja kermaviilikastike	Juustomunakas
Salaatti 1.	Kreikkalainen salaatti	Vihreä melonisalaatti	Leipäjuustosalaatti	Maalaissalaatti	Omena-juustosalaatti
Salaatti 2.	Porkkana- mandariiniraaste	Marinoitu kaalisalaatti	Punajuurisalaatti	Kaali-hedelmäraaste	Kurkkuraita
Salaatti 3.	Kasvisnuudelisalaatti	Kinkkuohrasalaatti	Peruna-kaprissalaatti	Juustopastasalaatti	Papu-riisisalaatti
Jälkiruoka	Puolukkamuffini	Rukiinen suklaakääretorttu	Smoothie	Aprikoosikiisseli	Vatkattu mustaherukkapuuro

Viikko 5.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Kookos-kanakeitto	Papukeitto	Kermainen hauki-yrttikeitto	Palviliha-hernekeitto	Punajuuri-makkarakeitto
Lämmin pääruoka	Kaalikääryleet ja tomaattikastike	Pippurinen possu-kastike	Itämainen kana-pata	Rukiiset paistetut muikut	Lasagne
Energialisäke	Peruna-porkkanasose	Ohrahelmi	Kaurariisi	Perunasose	-
Lämmin lisäke	Romanescomix	Hunajaporkkanat	Punajuuri	Pikkuporkkana ja parsakaali	Ruusukaali
Suositus	Paistettua kalaa ja sienikastiketta	Kanaa ja tummaa valkosipulikastiketta	Wieninleike	Maksapihvi ja sipuli-kermakastiketta	Paahdettua kanaa ja choronkastiketta
Kasvisruoka	Kasvis-aurajuustogradiini	Kasvispasta	Sienirisotto	Kasvispannu ja jogurttikastike	Kuorrutettua kukka-kaalia ja yrttiriisiä
Salaatti 1.	Paahdettu siemensalaatti	Mandariini-raejuustosalaatti	Kurkku-rypälesalaatti	Jäävuori-porkkanasalaatti	Meloni-retiisisalaatti
Salaatti 2.	Aura-porkkanaraaste	Punakaali-puolukkaraaste	Tomaatti-sipulisalaatti	Omena-caesarsalaatti	Coleslaw
Salaatti 3.	Bratwursti-nuudelisalaatti	Peruna-punasipulisalaatti	Savukala-riisisalaatti	Kinkku-pastasalaatti	Kananpojan ohrasalaatti
Jälkiruoka	Englantilainen hedelmäkakku	Marjasalaatti	Kookospala	Raparperikiisseli	Toscapiirakka

Viikko 6.					
	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Kukkakaali-juustokeitto	Riistakeitto	Punajuuri-aurajuustokeitto	Pekoni-kaalikeitto	Kreikkalainen sipuli-oliivikeitto
Lämmin pää-ruoka	Luumuinen pala-paisti	Silakkapihvit	Chili concarne	Haukimureke ja kermaviilikastike	Possu sweet and sour
Energialisäke	Peruna	Perunasose	Riisi	Peruna	Ohrahelmi
Lämmin lisä-ke	Papumix	Haudutettu kas-vis-sipulikomppotti	Ruusukaali	Parsakaali ja kukka-kaali	Haudutettu kaali
Suositus	Sitruspaahdettu lohi	Porsaanpihvi bearnaise	Pestolohi	Täytetty possun lehtipihvi	Kuorrutettu kanaleipä
Kasvisruoka	Sienipasta	Täytetyt paprikat	Kasvismunakas	Kasviskiusaus	Juustogratinoidut tomaatit
Salaatti 1.					
Salaatti 2.					
Salaatti 3.	Pekoni-papusalaatti	Hedelmäinen pastasalaatti	Sieni-riisisalaatti	Marinoitu juusto-kasvissalaatti	Kana-nuudelisalaatti
Jälkiruoka	Mansikkariisi	Raparperimuffini	Punaherukkavaahto	Tallimestarinkiisseli	Marjapiirakka

LIITE 33.**Henkilöstökustannukset**

Henkilöstökulut	Käytetty aika / h	Palkka €/tunti	Annos määrä	Hinta €/annos
Puolukkamuffinssi	0,33	25	80	0,10
Toscapiirakka	0,33	25	80	0,10
Marjapiirakka	0,33	25	80	0,10
Vaaleamokkapala	0,33	25	80	0,10
Marjasalaatti	0,25	25	80	0,08
Tallimestarinkiisseli	0,25	25	80	0,08
Raparperimuffinssi	0,25	25	80	0,08
Aprikoosikiisseli	0,25	25	80	0,08
Englantilainen hedelmäkakku	0,33	25	80	0,10
Rukiinen suklaakääretorttu	0,5	25	80	0,16
Smoothie	0,25	25	80	0,08
Mansikkariisi	0,25	25	100	0,06
Mustaherukkapuuro	0,25	25	80	0,08
Raparperikiisseli	0,25	25	80	0,08
Punaherukkavaahto	0,25	25	80	0,08

LIITE 34.**Raaka-ainekustannukset**

Tuote	Hinta €/annos
Englantilainen hedelmäkakku	0,081
Rukiinen suklaakääretorttu	0,09
Smoothie	0,159
Mansikkariisi	0,135
Mustaherukkapuuro	0,085
Raparperikiisseli	0,085
Punaherukkavaahto	0,174
Aprikoosikiisseli	0,135
Marjasalaatti	0,128
Tallimestarin kiisseli	0,099
Raparperimuffini	0,068
Vaaleamokkapala	0,085
Puolukkamuffinssi	0,062
Toscapiirakka	0,114
Marjapiirakka	0,104

LIITE 35.**Sähkökustannukset**

Sähkön hinta	Uuni / €	Induktio / €	Yleiskone / €	Pata / €	Kaappi / €	Yht. / €	Annos / €
Puolukkamuffinssi	0,164076	0,0113	0,0092208			0,184597	0,002307
Toscapiirakka	0,2486	0,01808	0,0092208			0,275901	0,003449
Marjapiirakka	0,2486		0,01356			0,26216	0,003277
Vaaleamokkapala	0,164076	0,0113	0,0092208			0,184597	0,002307
Marjasalaatti	0,044748	0,01808				0,062828	0,000785
Tallimestarinkiisseli		0,01808		0,37855	0,0791	0,47573	0,005947
Raparperimuffinssi	0,1243	0,0113	0,0092208			0,144821	0,00181
Aprikoosikiisseli				0,37855	0,0791	0,45765	0,005721
Englantilainen hedelmäkakku	0,333124		0,01356			0,346684	0,004334
Rukiinen suklaakääretorttu	0,084524		0,0092208			0,093745	0,001172
Smoothie			0,0092208			0,009221	0,000115
Mansikkariisi				0,7571	0,0791	0,8362	0,010453
Mustaherukkapuuro				0,310411	0,0791	0,389511	0,004869
Raparperikiisseli				0,0791	0,0791	0,1582	0,001978
Punaherukkavaahto		0,03842	0,01356		0,0791	0,13108	0,001639

LIITE 36.**Kokonaiskustannukset**

Kokonaiskustannukset / annos	Raaka-aine / €	Palkka / €	Sähkö / €	Yht. / €
Englantilainen hedelmäkakku	0,081	0,08	0,00433355	0,16345855
Rukiinen suklaakääretorttu	0,09	0,10	0,00117181	0,19429681
Smoothie	0,159	0,16	0,00011526	0,31536526
Mansikkariisi	0,135	0,08	0,0104525	0,2235775
Mustaherukkapuuro	0,085	0,06	0,00486888	0,15186888
Raparperikiisseli	0,085	0,08	0,0019775	0,1669775
Punaherukkavaahto	0,174	0,08	0,0016385	0,2556385
Aprikoosikiisseli	0,135	0,08	0,005720625	0,218845625
Marjasalaatti	0,128	0,08	0,00078535	0,20691035
Tallimestarin kiisseli	0,099	0,08	0,005946625	0,183071625
Raparperimuffini	0,068	0,10	0,00181026	0,17293526
Vaaleamokkapala	0,085	0,16	0,00230746	0,24355746
Puolukkamuffinssi	0,062	0,10	0,00230746	0,16743246
Toscapiiirakka	0,114	0,10	0,00344876	0,22057376
Marjapiirakka	0,104	0,10	0,003277	0,207277
Keskiarvo				0,206119103